■ 公司簡介

公　司　名　稱	糀屋吉右衛門 KOJIYAKICHIEMON		
全 年 營 業 額		員　工　人　數	全職員工２人＋兼職員工3人
負 責 人 姓 名	山﨑　吉輝（YAMAZAKI Yoshiteru）		
公司簡介／訊息	我們希望將糀（麴）所蘊含的「讓人更健康、更有活力，並豐富日常飲食」的力量傳承至未來。我們不僅致力於守護日本傳統發酵文化，更積極創造符合現代生活需求的全新發酵價值。 舉辦味噌製作課程及天然酵母麴種麵包課程，推廣發酵食品文化及飲食教育（食育），為傳承日本發酵文化作出貢獻。		
公　司　網　站	https://kojiya-kichiuemon.jp		
公 司 地 址 〒	520-2323	滋賀県野洲市三上１０３９	
工 廠 地 址 〒			
聯　絡　人	山﨑　吉輝	E - m a i l	yasu-koujiya@ares.eonet.ne.jp
T　E　L	077-587-0397	F　A　X	077-587-0743

■ 生產流程／產品特色

糀（米麴）製造流程

1.洗米

2.浸泡（將白米浸泡於清水中）

3.蒸（將白米蒸熟）

4.冷卻（將蒸熟的白米冷卻）

5.撒種（均勻撒上米麴菌，並充分攪拌，使每一粒米均附著米麴菌）

6.發酵（發酵約 20～24 小時）

7.揉床（翻麴,使米粒分散均勻，均勻調節整體溫度）

8.裝盤（盛麴）

將米麴平均分裝到麴盤（麴蓋）中（每盤約約1.5公斤），再放入麴室進行培養。

9.攤開(將米麴攤平，以維持均勻的發酵溫度。)

10.開槽（筋付け）

在米麴表面開出溝槽，增加與空氣接觸的面積，防止品溫過高，同時排出多餘熱量及水分，促進麴菌均勻發酵。

11.麴室發酵

在麴室內繼續發酵約 12 小時。

12.出麴

當麴菌完全覆蓋每粒米，整體呈現如白色花朵盛開般的狀態，即表示米麴製作完成。

相片

蒸し	放冷	出糀

■ 品質管理資料

是否進行產品檢驗	☑ 有　☐ 無	採用經過色彩選別機兩次篩選的白米作為原料，以確保原料品質。 所有產品均於製造完成時及出貨前進行目視檢查，確認品質符合標準後才出貨。			
衛生管理措施	生產流程管理	生產過程中使用防蟲網（蚊帳），防止昆蟲進入製造區域，確保產品衛生與食品安全。			
	員　工　管　理	所有作業人員於生產作業時均須佩戴工作帽及穿著工作服。			
	設施及設備管理	作業室出入口設有風淋室（Air Shower）進行衛生管理。			
危機管理制度	聯絡人資料	聯　絡　人	山﨑 吉輝	聯　絡　資　料	080-5333-9212
	記　錄	已投保產品責任保險（PL保險，Product Liability Insurance）。			

■ 產品特性及交易條件

產品名稱	米糀味噌（米麴味噌）					
JAN條碼	4580310652015	包裝	材質	PP		
食用期限	１８０日		尺寸／重量	W (cm) × D (cm) × H (cm)		淨含量
				15.0	15.0	6.5	400g
最低訂購箱數	1	外箱	材質	紙皮箱		每箱數量	22.0
訂單交貨期	7日		尺寸／重量	W (cm) × D (cm) × H (cm)			重量(kg)
				32.0	42.0	23.0	10.0
保存溫度	☐ 常温 ☑ 冷蔵 ☐ 冷凍	參考價格	☑ FOB ☐ CIF 652円 ＊視交易條件而定		價格有效期限	2027 年 1 月
					日本國內售價	594円
認證及許可證						

原材料及食品添加劑	原產地	營養成分	成分含量
米麴	日本	能量	189kcal
大豆	日本	碳水化合物	23.3ｇ
岩鹽	中国	蛋白質	13.0ｇ
		食鹽相當量	8.89ｇ
		脂肪	4.9ｇ

產品特色	使用場合／適用場合
本產品採用米麴用量為大豆兩倍的奢華配方精心釀製而成。米麴天然的甘甜、濃郁鮮味及醇厚香氣，造就口感溫和圓潤，無論是兒童還是成年人都喜愛。 原料嚴選日本滋賀縣產白米及大豆。	除了適合用來製作味噌湯之外，利用其天然甘甜與鮮味，適合用於沾醬（Dip）、涼拌料理、味噌醃製肉類及魚類等，無需加熱直接作為調味醬使用

■產品相片

過敏原標示
大豆

■ 產品特性及交易條件

產品名稱	塩糀（鹽麴）						
JAN條碼	4580310656105	包裝	材質	PE			
食用期限	１８０日		尺寸／重量	W (cm) ×	D (cm) ×	H (cm)	淨含量
				10.0	5.0	19.0	180g
最低訂購箱數	1（甘酒と塩糀を合わせて２４個でも可）	外箱	材質	紙皮箱		每箱數量	24.0
訂單交貨期	7日		尺寸／重量	W (cm) ×	D (cm) ×	H (cm)	重量(kg)
				27.0	27.0	21.0	5.0
保存溫度	☐ 常温 ☑ 冷蔵 ☑ 冷凍	參考價格	☑ FOB ☐ CIF		價格有效期限	2027 年 1 月	
			641円		日本國內售價	594円	
			＊視交易條件而定				
認證及許可證							

原材料及食品添加劑	原產地	營養成分	成分含量
米麹	日本	能量	102kcal
岩鹽	中国	碳水化合物	23.4ｇ
		食鹽相當量	15.8ｇ
		脂肪	0.1ｇ

產品特色	使用場合／適用場合
這是一款能充分提升食材天然鮮味的萬用發酵調味料。將肉類或魚類醃製後，米麹中的天然酵素會發揮作用，使食材口感更加柔嫩、多汁。 產品僅以米麹及食鹽製成，不添加任何化學調味料。	由於鹹味、甘甜及鮮味比例均衡，用途十分廣泛，適合用於炒菜、醃製、涼拌、湯品等各種料理，輕鬆為菜餚增添天然發酵的美味。

■產品相片

過敏原標示
本產品於使用大豆的同一工廠內生產。

■ 產品特性及交易條件

產品名稱	甘酒 (米麴甜酒)						
JAN條碼	4580310651308	包裝	材質	PE			
食用期限	１８０日		尺寸／重量	W (cm) × D (cm) × H (cm)			淨含量
				10.0	5.0	19.0	180ｇ
最低訂購箱數	1 (甘酒と塩糀を合わせて２４個でも可)	外箱	材質	紙皮箱		每箱數量	24.0
訂單交貨期	7日		尺寸／重量	W (cm) × D (cm) × H (cm)			重量(kg)
				27.0	27.0	21.0	5.0
保存溫度	☐ 常温 ☑ 冷蔵 ☐ 冷凍 ( )	參考價格	☑ FOB ☐ CIF 695円 ＊視交易條件而定		價格有效期限	2027 年 1 月	
					日本國內售價	648円	
認證及許可證							

原材料及食品添加劑	原產地	營養成分	成分含量
米麴	日本	能量	124kcal
		碳水化合物	28.2ｇ
		蛋白質	2.4g
		脂肪	0.2ｇ
		食鹽相當量	0.01ｇ

產品特色	使用場合／適用場合
本產品僅以米麴製成，不添加砂糖，甜味完全來自米麴的天然發酵。米麴中的酵素會將白米中的澱粉分解為天然糖分，因此能呈現溫和、自然的甘甜口感。 以米麴釀製的甘酒不含酒精，適合兒童、成年人及長者飲用。由於含有葡萄糖、胺基酸及多種維生素等營養成分，自古以來便深受日本人喜愛，作為日常健康保養的飲品。	可按個人口味加水稀釋後直接飲用。 可加入果昔（Smoothie）或酸奶， 可作為料理的天然甜味劑， 亦適合用作醃製食材的調味料。

■產品相片

過敏原標示

本產品於使用大豆的同一工廠內生產。