

■ 公司簡介

公 司 名 稱		株式会社農家の嫁 NOUKANOYOME Co., Ltd.			
全 年 營 業 額		員 工 人 數		兼職員工3人	
負 責 人 姓 名		よこいようこ (Ms.Yokoi Yoko)		 農家の嫁 ゆたかな時間を、と一緒に。	
公 司 簡 介 / 訊 息		我們於日本滋賀縣高島市從事農業生產，利用自家栽培的農產品，開發各類食品。我們始終秉持「由種植者親自栽培，並負責將產品安心送到顧客手中」的理念，以安全、安心為首要原則，致力研發能充分展現食材天然風味與價值的產品。此外，我們積極與當地企業及職人攜手合作，共同創造新的產品價值，推動在地資源的有效運用，並為地區農業的永續發展作出貢獻。我們希望每一件產品，為顧客帶來豐盛的餐桌與美好的生活時光。			
公 司 網 站		https://www.yokoifarm.jp/ https://noukanoyome.base.shop/			
公 司 地 址		〒 520-1204	滋賀県高島市安曇川町中野292		
工 廠 地 址		〒 520-1204	滋賀県高島市安曇川町中野124-5		
聯 絡 人		よこいようこ (Ms.Yokoi Yoko)		E - m a i l	noukanoyome.yokoi@gmail.com
T E L		090-3977-0337		F A X	

■ 生產流程／產品特色

我們於日本滋賀縣高島市黑木土泰山寺地區，以無農藥栽培方式種植六瓣蒜（六片蒜）。大蒜經過約8 個月悉心培育至完全成熟，再乾燥並熟製成黑蒜。在熟成過程中，加入100% 以日本國產米糠為原料製成的米油，以低溫慢慢浸漬熟成。這種獨特製法，成就出香氣濃郁、風味醇厚且令人食慾大開的蒜香米油。無論用於沙律、肉類料理，為料理增添豐富層次與迷人香氣。

本產品是由日本滋賀縣高島市三家事業者攜手合作共同開發的特色調味料。

大蒜由橫井農場負責栽培；燻製工序由仙人掌（Somabito）精心製作；醬油則選用創業逾100年的岩佐商店釀造的本釀造醬油。匯聚三家企業各自的專業技術與匠心堅持，充分釋放食材的香氣與鮮味，打造出一款極具高島地方特色的優質調味料。

相片

■ 品質管理資料

是否進行產品檢驗	☒ 有 ☐ 無	委託食品檢驗機構進行產品檢測			
衛 生 管 理 措 施	生 產 流 程 管 理	依照 HACCP 理念實施食品衛生管理，並完整記錄於生產管理簿			
	員 工 管 理	依照 HACCP 理念實施食品衛生管理			
	設施及設備管理	依照 HACCP 理念實施食品衛生管理			
危 機 管 理 制 度	聯 絡 人 資 料	聯 絡 人	よこいようこ (Ms. Yokoi Yoko)	聯 絡 資 料	090-3977-0337
	記 錄	透過生產管理台帳及原料採購簿進行產品追溯與調查。 必要時委託食品檢驗機構進行檢驗及分析。 已投保產品責任保險 (PL 保險) · 建立完善的風險管理機制。			

■ 產品特性及交易條件

產 品 名 稱	燻製にんにく醤油 Smoked Garlic Soy Sauce						
J A N 條 碼	4589808650021	包裝	材 質	瓶 裝			
食 用 期 限	365日		尺寸／重量	W (cm) ×	D (cm) ×	H (cm)	淨含量
			5.0	5.0	16.5	150ML	
最低訂購箱數	40	外箱	材 質	紙皮箱		每箱數量	40.0
訂單交貨期	10		尺寸／重量	W (cm) ×	D (cm) ×	H (cm)	重量(kg)
			27.0	42.0	17.0		
保 存 溫 度	☒ 常溫 ☐ 冷藏 ☐ 冷凍 ()	參考價格	☐ FOB ☐ CIF * 視交易條件而定	價格 有效期限	年 月		
				日本國內 售價	750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
本釀造醬油 (含大豆、小麥)	滋賀県高島市	每15克 (約1大湯匙)	
煙燻大蒜	滋賀県高島市	能量	17Kcal
		蛋白質	0.97g
		脂肪	0g
		碳水化合物	3.4g
		食鹽相當量	3.06g
產品特色		使用場合／適用場合	
・採用自家農場栽培的六瓣大蒜 ・由專業煙燻職人精心製作，散發濃郁煙燻香氣 ・使用創業逾100年的醬油老店釀造的本釀造醬油		特別適合搭配重口味料理，例如餃子、各式肉類料理、麵食等	

■ 產品相片

	
	過敏原標示

■ 產品特性及交易條件

[illegible][illegible]

■ 產品相片



■ 產品特性及交易條件

產品名稱	にんにく米油 Garlic Infused Rice Bran Oil						
J A N 條 碼	4589808650120	包裝	材 質	膠樽（PET 樽）			
食 用 期 限	365日		尺寸／重量	W (cm) × D (cm) × H (cm)			淨含量
			4.0	4.0	19.0	180g	
最低訂購箱數	20	外箱	材 質	紙皮箱		每箱數量	20.0
訂單交貨期	10		尺寸／重量	W (cm) × D (cm) × H (cm)			重量(kg)
			19.0	23.0	22.0		
保 存 溫 度	☒ 常温 ☐ 冷藏 ☐ 冷凍 〔 〕	參考價格	☐ FOB ☐ CIF * 視交易條件而定		價格 有效期限	年 月	
					日本國內 售價	1100	
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
食用米油	日本製造	每100克	
大蒜	日本製造	能量	900Kcal
		蛋白質	0.1g
		脂肪	100g
		碳水化合物	0g
		食鹽相當量	0g
產品特色		使用場合／適用場合	
採用100% 日本國產米糠製成的米油，加入自家栽培的大蒜，以低溫慢速浸漬熟成。 只需少量即可為料理增添濃郁醇厚的蒜香，令人食慾大增。 米油富含多種來自米糠的天然營養成分，包括維他命 E、三烯生育酚（Tocotrienols）及植物固醇等，具有不易氧化的特性；與其他植物油相比，營養成分更為豐富，有助維持健康。		作為沙律醬使用，塗抹於麵包上，代替牛油作為香味油 適合搭配肉類料理或其他需要增添香氣的菜餚	

■ 產品相片

