

■ 公司簡介

公 司 名 稱		田中酒造株式会社 TANAKA SAKE BREWERY Co., Ltd.					
全 年 營 業 額		JPY12,000,000		員 工 人 數		2人	
負 責 人 姓 名		田中重哉 (Tanaka Shigeya)					
公 司 簡 介 / 訊 息		本公司秉持「致力為更多顧客提供令人滿意的產品與服務」的經營理念，不斷追求品質與顧客滿意度。 我們雖然是一家規模不大的酒藏，但由公司東主兼杜氏（釀酒師）親自帶領家人，以細心嚴謹的態度，精心完成每一批、每一瓶產品的釀造。 我們堅持採用當地生產的優質稻米及本公司自有地下水作為釀造用水，所有原材料來源清晰可追溯。並嚴格重視食品安全與品質管理。					
公 司 網 站		https://harunomine.com					
公 司 地 址		〒	520-3433	滋賀県甲賀市甲賀町大原市場474番地			
工 廠 地 址		〒					
聯 絡 人		田中重哉		E - m a i l		info@harunomine.com	
T E L		0748-88-2023		F A X		0748-88-2261	

■ 生產流程／產品特色

Brown Rice→Polishing Rice→Polished Rice→Washing and Soaking Rice→Steaming Rice→
Brewing process (Mixing and Fermentation) ←Malted Rice
←Sake Yeast
←Steamed Rice
←Water
→Primary Filtering of Moromi(culture)→Removing Dregs and Secondary Filtering
→Bottling→Bottled Sake

相片



品質管理資料

是否進行產品檢驗	☒ 有 ☐ 無				
衛 生 管 理 措 施	生 產 流 程 管 理	本公司依照 HACCP（危害分析重要管制點）理念進行生產管理。 從原材料驗收至產品出貨的各個製造流程，均對可能造成食品安全風險的危害因素（如食物中毒致病菌、異物等）進行分析，並對重要管制點（CCP）持續監控及記錄，以確保產品的安全與品質符合標準。			
	員 工 管 理	員工管理三大重點：每日健康狀況檢查，定期便檢及健康檢查，食品衛生教育與培訓 透過及早發現身體不適的員工並採取適當處理措施，同時嚴格執行日常衛生管理規範，包括正確洗手、個人儀容及服裝管理等標準作業程序，以確保食品安全與生產衛生。			
	設 施 及 設 備 管 理	為確保食品及產品的安全，對設施、建築結構及設備的運作與維護，均制定管理制度，並持續、有計劃地進行保養及管理。			
危 機 管 理 制 度	聯 絡 人 資 料	聯 絡 人	田中重哉	聯 絡 資 料	0748-88-2023
	記 錄	遵守 HACCP 管理標準。			

■ 產品特性及交易條件

產品名稱		春乃峰 純米大吟釀 Harunomine Junmai Daiginjo						
JAN 條碼	4 544528110453	包裝	材質	玻璃樽				
食用期限	12個月		尺寸／重量	W (cm) × D (cm) × H (cm)			淨含量	
				8.5	8.5	30	720ml	
最低訂購箱數	拼箱 10c/s	外箱	材質	紙皮箱		每箱數量	12	
訂單交貨期	7日		尺寸／重量	W (cm) × D (cm) × H (cm)			重量(kg)	
				38	29	32	13.0	
保存溫度	☒ 常溫 ☐ 冷藏 ☐ 冷凍 (							

原材料及食品添加劑	原產地	營養成分	成分含量
米	滋賀縣		
米麴（日本製造）	滋賀縣		
產品特色		使用場合／適用場合	
本產品100% 採用日本滋賀縣甲賀市產的山田錦釀製而成。 嚴選被譽為釀酒米之王的山田錦，並奢華地將米粒精磨至精米步合50% 以下（磨去超過一半）。 散發1801 酵母特有的優雅花果香氣，入口帶有柔和而不膩的天然甘甜，層次豐富，令人回味無窮。		建議冷藏後飲用。 酒體散發醇厚豐盈的香氣，入口可感受到山田錦帶來的天然米香與柔和甘甜，口感圓潤細緻。 酒質層次深厚，即使搭配壽喜燒等口味較濃郁的料理，亦能相得益彰。	

■ 產品相片

	
	過敏原標示

■ 產品特性及交易條件

產品名稱		桃リキュール　　ぴい〜ち Sweet Peach Liqueur					
JAN條碼	4 544528150015	包裝	材質	玻璃樽			
食用期限	12個月		尺寸／重量	W (cm) × 7.3	D (cm) × 7.3	H (cm) 29.0	淨含量 720ml
最低訂購箱數	拼箱 10c/s	外箱	材質	紙皮箱		每箱數量	12
訂單交貨期	7日		尺寸／重量	W (cm) × 38	D (cm) × 29	H (cm) 32	重量(kg) 13.0
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	2027年3月		
				日本國內 售價	2,000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
利口酒（日本製造）	滋賀県		
桃	滋賀県		
糖類			
檸檬汁			
產品特色	使用場合／適用場合		
本產品採用日本滋賀縣甲賀市山元農產精心栽培的成熟蜜桃，榨取新鮮果汁後，與清酒**「春乃峰」**巧妙調和釀製而成。	本產品酒精濃度為 8%， 建議冷藏後直接飲用，亦可加冰（On the Rocks），或加入蘇打水調製成氣泡酒飲用。		
酒體散發濃郁的蜜桃香氣，融合果實天然的甘甜與淡雅酸味，口感清新爽口、充滿果香與清爽風味的水果利口酒。			

■ 產品相片



■ 產品特性及交易條件

產品名稱	春乃峰 純米吟釀 玉栄55 Harunomine Junmaiginjo Tamasakae55						
J A N 條 碼	4 5445281100811	包裝	材 質	玻璃樽			
食 用 期 限	12個月		尺寸／重量	W (cm) × D (cm) × H (cm)			淨含量
				8.0	8.0	27.0	720ml
最低訂購箱數	拼箱 10c/s	外箱	材 質	紙皮箱		每箱數量	12
訂單交貨期	7日		尺寸／重量	W (cm) × D (cm) × H (cm)			重量(kg)
				38	29	32	13.0
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	2027年3月	
					日本國內 售價	2,420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	滋賀縣		
米麴（日本製造）	滋賀縣		
產品特色		使用場合／適用場合	
本產品採用1801 酵母，以細心嚴謹的工藝，經過長時間發酵精心釀製。 請品味酒中所蘊含的天然米香與鮮甜旨味。 100% 採用日本滋賀縣甲賀市產「玉栄（玉栄）」酒米，並僅使用甲賀的優質米與天然水源釀造。		本產品以優雅華麗的香氣為特色，同時亦能充分展現白米天然的鮮味與柔和甘甜，口感層次豐富且平衡。 除了適合單獨品飲外，亦非常適合搭配奶油燉菜、薯仔沙律等風味較濃郁的料理。	

■ 產品相片

		
	過敏原標示	
		