

日本食研

NIPPON SHOKKEN

公司簡介

味之作曲家

~演奏出世界的味道~



台灣食研食品股份有限公司

作為味之作曲家



代表取締役社長
大沢 哲也

日本食研集團14公司
代表取締役會長
大沢 一彦

本公司日本食研自從1971年創業以來，一路能持續穩定成長。這一切都是拜各位的支持所賜，日本食研對此獻上最高的感謝。在這44年裡頭，我們以在飲食文化層面上為社會做出貢獻為目標，率領所有公司成員在複合式調味料的研究、製造、販賣上努力不懈。

而隨著飲食文化的逐漸變遷，本公司的事業領域也不再只限於日本國內，也開始朝著海外發展邁進。現在我們期許自己能成為「世界飲食文化的開拓者」，每天為了提供全世界人們「更方便、更美味」的飲食而努力。為了創造出飲食文化的全新價值，我們將會繼續致力於開發、生產複合式調味料，活用經營的智慧與經驗，期望能百尺竿頭更進一步。亦懇請各位能持續給予我們更多的支持與關照。

經營理念
成功的事業會為
人類帶來最大的幸福

日本食研集團

■ 日本食研集團（14公司）

日本食研控股株式會社
日本食研株式會社
日本食研製造株式會社
美國日本食研株式會社
蘇州食研食品有限公司

台灣食研食品股份有限公司
株式會社KEIO事務所
日本食研不動產株式會社
日本食研資產株式會社
KEIO產業株式會社

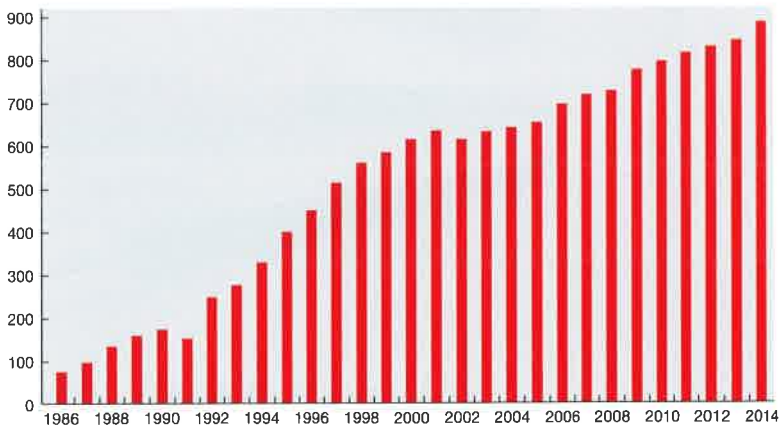
株式會社KEIO飯店
KEIO住宅株式會社
KEIO UP株式會社
日本食研微笑伙伴株式會社

■ 日本食研集團（集團合計）

營業所：286所
（日本256所，另於海外8個國家設有30個據點）
工廠：8所（日本5所，海外3所）
創業：1971年10月1日
資本額：25.6億日圓
銷售額：888億日圓（2014年9月統計）
營業利益：57億日圓（2014年9月統計）
社員人數：3,867名（2014年9月統計）

URL：www.nihonshokken.com（環球）
www.nihonshokken.co.jp（日本）

■ 日本食研集團銷售額推移表（單位：1億日圓）





全由此起

日本食研不斷開發符合客戶需求的產品，在日本全國各地擁有256個據點，近2,000名業務人員為近17萬客戶提供強而有力的後盾。

愛媛總公司兼備生產據點和總部功能，從世界各地收集情報，開發新味道、新菜肴，並從這裡再將新的飲食文化傳播推廣到全球。

事務所

日本全國 256 所



市場規模

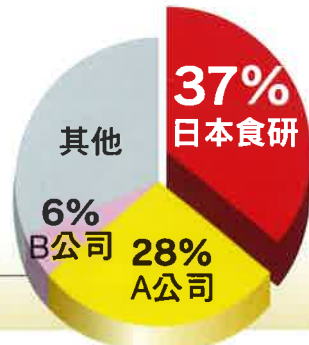
出貨量

No.1

日本食研是醬料出貨量 NO.1 的調味料生產商。

因日本食研引以為豪的調配技術，液體調味料出貨量及粉體調味料生產量皆位居日本榜首。

日本國內調味醬料生產商出貨量比率
來源 日刊經濟通訊 2014年



將安心又美味的高品質商品帶給顧客



愛媛總公司・KO宮殿工場(調味料工場)／日本

生產

生產總部的生產自動化及物流效率不斷提升。

運用自動計量、自動充填生產線、自動化倉庫、AGV自動運送系統等尖端設備，為客戶提供安全衛生的產品。



粉狀商品生產線



2公斤瓶裝商品生產線



千葉總公司・工廠／日本

網羅東日本全區的工廠

總部功能齊備的千葉工廠每天生產100多種產品。

機械化生產作業、自動計量、自動充填生產線等，以最尖端的設備為客戶提供安全衛生的食品。



KO宮殿工廠、千葉工廠於2012年4月取得了FSSC22000的認證資格。通過活用FSSC22000，建構以“食品安全”為最優先的管理體系，能永續提供安全商品的組織結構為目標。
 ※FSSC22000，是以全球的大型零售業為中心設立的，“GFSI”（全稱為Global Food Safety Initiative,中文名為“全球食品安全倡議”）所認可的食品安全認證體系之一。

研究開發

約200名專業的研究人員，如同作為顧客的研究員般致力研發適合市場的新商品及技術。



調配研究室

品質管理

為提供安全暨安心的商品，我們嚴格把關每個生產階段並透過分析測驗，保證產品安全。



異物識別檢驗

我們將「真正用日本技術做出的高品質又美味的調味料」傳遞到全世界。

作為世界的飲食文化開拓者

蘇州食研食品有限公司

上海營業所



北京營業所



大連營業所



廣州營業所



日本食研控股株式會社

倫敦支店



杜塞爾多夫支店・
杜塞爾多夫營業所



曼谷事務所



總公司・工廠・蘇州營業所



倫敦

杜塞爾多夫

曼谷

新加坡

- 日本食研控股株式會社
- 蘇州食研食品有限公司
- 美國日本食研株式會社
- 台灣食研食品股份有限公司

泰國技術合作工廠



新加坡支店



香港支店



首爾支店



營業所：30所

工廠：3所

日本食研

NIPPON SHOKKEN

美國日本食研株式會社



舊金山營業所

洛杉磯支店・洛杉磯第一營業所・
洛杉磯第二營業所

休士頓營業所

芝加哥營業所

紐約營業所



總公司・工廠・西沙加緬度營業所



海外事業發展

- 1986 開設 台北支店
- 1988 開設 洛杉磯支店
- 1989 開設 杜塞爾多夫支店
- 1991 開設 香港支店
- 1996 開設 青島事務所
- 2001 與泰國的大型食品加工廠技術合作，開始製作日本食研的專用調味料（代工工廠）
- 開設 大連營業所（前身為青島事務所）
- 2002 開設 上海營業所
- 2003 開設 曼谷營業所
- 2006 成立 美國日本食研株式會社
- 開設 紐約營業所
- 2007 成立 蘇州食研食品有限公司
- 2008 成立 台灣食研食品股份有限公司
- 開設 倫敦支店
- 開設 台北營業所
- 開設 高雄營業所
- 蘇州工廠 開始運作
- 開設 洛杉磯營業所
- 開設 蘇州營業所
- 2009 開設 北京營業所
- 開設 首爾支店
- 開設 新加坡支店
- 2011 開設 舊金山營業所
- 2012.02 美國日本食研總部工廠動工
- 2012.10 開設 芝加哥營業所
- 2013.02 開設 休士頓營業所
- 2013.04 美國日本食研總部工廠竣工
- 開設 西沙加緬度營業所
- 2013.06 美國日本食研總部工廠開始運作
- 2013.09 開設 台中營業所
- 2014.08 開設 廣州營業所
- 2015.04 洛杉磯營業所更名為洛杉磯第一營業所
- 開設 洛杉磯第二營業所
- 2015.06 開設 台北特販營業所
- 2015.07 開設 杜塞爾多夫營業所

台灣食研食品股份有限公司



總公司・台北營業所・
台北特販營業所

台中營業所

高雄營業所



以成為扎根在台灣的永續企業為目標

台灣市場對飲食方面具有非常強烈的熱情與探求心，為了提供台灣市場更加安心、安全的液體、粉狀複合式調味料，我們於2008年在台灣當地法人化成立了台灣食研食品股份有限公司。

自從1986年我們於台北開設支店後已經是第29個年頭了，我們一直以來以成為一個在台灣扎根、永續經營的企業而努力。

總公司·台北營業所·台北特販營業所



台中營業所



高雄營業所



今後也會活用台北、台中、高雄四營業所所構成、涵蓋整個台灣的營業網，提案更多複合式調味料「美味」及「便利性」的附加價值。



公司概要

公司名稱：台灣食研食品股份有限公司
所在地點：台灣台北市松山區東興路26號5樓
創立：2008年4月17日
資本額：台幣1000萬元
負責人：董事長兼總經理 花水 鋼成
營業所：台北總公司·台北營業所·台北特販營業所·
 台中營業所·高雄營業所
經營項目：調味料(液體/粉狀)及食材的進口與販售
員工人數：38名(男性30名/女性8名)(2015年5月統計)

發展沿革

1986.02 開設 台北支店
 2008.04 成立 台灣食研食品股份有限公司
 09 開設 台北營業所
 09 開設 高雄營業所
 2013.09 開設 台中營業所
 2015.06 開設 台北特販營業所

台灣食研的營業方針

本公司的產品在台灣全國內的餐廳、飯店、超級市場等各種不同性質的客戶群廣泛的使用。我們並不是只對顧客們介紹產品，而是更希望我們能夠成為顧客們的事業夥伴。親自前往顧客們所在的店家，瞭解問題並且與顧客們共同解決問題、提出新方案，這就是台灣食研的營業方針。



本公司社內料理示範

為了讓顧客們更加瞭解台灣食研，我們竭誠歡迎顧客們親自至各個營業所。

只靠短時間的料理示範會有許多無法傳達的資訊，我們能夠在此花上時間對顧客們詳細進行產品的說明，以及對顧客們的菜單提出建議與提案。

我們不只會個別傾聽每個顧客的期望與問題，還會舉辦體驗型的課程讓顧客們能夠親自嘗試料理，讓我們與顧客之間的關係更加穩固而親近。



本公司內演講說明

料理示範



親自拜訪客戶，實際進行料理示範

我們台灣食研的業務人員們以成為顧客們的事業夥伴為目標，會直接到顧客們的店家進行拜訪、瞭解顧客們的需求，並且實際進行料理示範。

讓您不只能夠親自嚐到剛出爐料理的「美味」，同時還能夠直接體會到使用簡短時間就能完成料理的「便利性」。

新菜單的提案

只要花上一些功夫、增加一點創意，原本的菜單就能夠擁有嶄新的內容。我們收集了世界各地的資訊，也樂於將這些嶄新的菜單介紹給顧客們。



菜單介紹

產品介紹

炸雞塊

炸雞粉 1.5公斤

から揚げの素



包裝規格：1.5公斤×10包
保存期限：12個月

商品特徵：
只需加水攪拌，就能做出肉嫩多汁的炸雞塊。
請加上肉重20%的炸雞粉和水。

日本銷量第一！
代表“日本之味”的商品。 **No.1**



炸雞塊

用法簡單，只需加水攪拌！



1 加上肉重20%的炸雞粉和水。

肉類無需預先醃漬。



2 攪拌均勻。

用一個容器就可。



3 請以170度油溫炸約4分鐘。

在油炸鍋內也不易黏著。

增加一些功夫讓料理大變身！ 創意料理



份量滿點！

唐揚親子丼

丼飯 壽喜燒醬 2公斤 / 20公斤

丼すき焼きのたれ

2公斤
包裝規格：2公斤×6瓶
保存期限：12個月



20公斤
包裝規格：20公斤/箱
保存期限：12個月



商品特徵：
以薄口醬油、味醂、砂糖為基礎所調出，具有廣泛用途的稀釋用醬汁。



健康型菜單

炸雞塊沙拉

芝麻醬 1.8公升

ごまだれ



包裝規格：1.8公升×6瓶
保存期限：12個月

商品特徵：
使用了大量的烘焙芝麻，具有濃厚的芝麻香氣。
除了當淋醬使用外，亦可當沾醬使用，用途十分廣泛。

炸豬排

玉子油炸粉 1公斤

結着バター玉子入り



包裝規格：1公斤×10包
保存期限：12個月

商品特徵：
不需要再調味！光用這一項產品就能夠讓麵衣緊緊附著在食材之上，簡單地做出多汁又美味的炸物料理。



炸豬排

製作簡單

<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p>4</p>
<p>玉子油炸粉：水=1：2～2.5均勻混合成裹漿。</p>	<p>食材沾上裹漿。 (不需先裹乾粉、亦不用調味。)</p>	<p>再裹上麵包粉。</p>	<p>以170度油溫炸至食材熟即可。</p>

只需改變醬汁，菜單也能變得更加多樣化!



醬汁豬排丼



炸豬排丼



名古屋風串炸豬排

炸豬排醬 2公斤

トンカツソース

丼飯 壽喜燒醬 2公斤/20公斤

丼 すき焼きのたれ

味噌醬 2公斤

みそあんかけのたれ



包裝規格：2公斤×6瓶
保存期限：12個月

商品特徵：
用五種水果及十五種天然香料調和成的炸豬排醬。不管是炸豬排、炸雞排、炸魚排、炸牡蠣等料理都可以隨意搭配。



2公斤 包裝規格：2公斤×6瓶 保存期限：12個月
20公斤 包裝規格：20公斤/箱 保存期限：12個月
商品特徵：
以薄口醬油、味醂、砂糖為基礎所調出，具有廣泛用途的稀釋用醬汁。



包裝規格：2公斤×6瓶
保存期限：12個月

商品特徵：
以具有濃厚甜味和大豆香氣的味噌為基礎，調和成有名的微甜名古屋味噌醬汁。可與炸豬排和各種炸物搭配。

天婦羅



綜合天婦羅

天婦羅粉 1.5公斤

調味天ふら粉



包裝規格：1.5公斤×10包
保存期限：12個月

商品特徵：

容易瀝油，保持麵衣爽脆的口感。粉已調味，所以直接使用也能襯托出食材原本的風味。1公斤的天婦羅粉需要加入1.5公斤的水，輕輕攪拌後使用。

製作簡單



1 將食材沾上乾的天婦羅粉。



2 天婦羅粉：水=1：1.5均勻混合。
將沾上乾粉的食材裹漿。



3 以170度~180度的油溫炸約3-4分。

本公司的天婦羅粉這點不同！



不用雞蛋！



簡單不費工！



酥脆口感持久！



美味也持久！

洋食料理

NEW

多美醬調味粉 1公斤

デミグラスソースの素



包裝規格：1公斤×15包
保存期限：12個月

只要與水調和，就能簡單做出正統的多美醬。
因為是粉，所以只需取出想用的份量，也能簡單保存。

7倍
稀釋

漢堡排

9倍
稀釋

紅酒燉牛肉

沙拉

和風



芝麻醬 1.8公升

ごまだれ

包裝規格：1.8公升×6瓶
保存期限：12個月

商品特徵：
使用了大量的烘焙芝麻，具有濃厚的芝麻香氣。
除了當淋醬使用外，亦可當沾醬使用，用途十分廣泛。

和風



生菜沙拉醬(和風) 1.7公升

Sp.和風

包裝規格：1.7公升×6瓶
保存期限：12個月

商品特徵：
以本釀造醬油為基礎，添加了黃芥末風味的沙拉醬。
與肉類或海鮮類的沙拉也非常搭配。



海藻沙拉

海藻沙拉 100公克

いきいき海藻ミックス



包裝規格：100公克×10包
保存期限：12個月

商品特徵：
以冰開水浸泡7~8分鐘、海藻會還原為原來的10倍、將水瀝乾後可直接食用。

產品介紹

燒肉

燒肉醬 炭香風味 2公斤

焼肉のたれ炭香



包裝規格：2公斤×6瓶
保存期限：12個月

商品特徵：
增添炭火燒肉香氣與風味的正統燒肉醬汁。
可先以食材重量20%~30%的醬汁搓揉食材後再燒烤，或燒烤時塗抹在上也可。



日式燒肉



鐵板燒肉



薑汁燒肉丼

燒肉醬 朝鮮風 20公斤

焼肉のたれ朝鮮風



包裝規格：20公斤／箱
保存期限：12個月

商品特徵：
將韓國風味的燒肉醬調整偏向日本風格，含有大蒜、芝麻的微甜醬汁。
以肉重20%~30%量的醬料，醃漬一晚後再料理。

薑燒醬 2公斤

しょうが仕込みたれ



包裝規格：2公斤×6瓶
保存期限：12個月

商品特徵：
使用了日本產的薑汁、蘋果汁與三溫糖，讓醬汁擁有鮮甜和辛辣的口味，與白飯十分搭配。
可先以食材重量20%~30%的醬汁搓揉食材後再料理，或在料理時添加也可。

拉麵



大骨汁 9公斤

ラーメンスープ(とんこつ風)



包裝規格：9公斤／箱
保存期限：6個月

商品特徵：
溫順好入口，沒有騷味的豚骨白湯。
以熱水稀釋10~12倍使用。

拉麵職人(豚骨) 1.8公升

ラーメン職人豚骨



包裝規格：1.8公升×6瓶
保存期限：12個月

商品特徵：
以打碎的豚骨所熬出的濃厚高湯再加入背脂，讓高湯的風味變得更加豐富。
本商品：熱水=1：7~9倍、稀釋後再使用。

可樂塊

※使用了男爵馬鈴薯。

冷凍可樂塊(蔬菜) 70公克

冷凍野菜コロッケ

包裝規格：70公克×80個
保存期限：12個月

商品特徵：
使用了大量的蔬菜，賣相色彩豐富。
冷凍狀態以170°C~180°C油溫炸約4~5分鐘即可。



冷凍可樂塊(起司) 60公克

冷凍チーズコロッケ

包裝規格：
60公克×80個
保存期限：
12個月

商品特徵：
具有濃厚起士風味的可樂塊。
冷凍狀態以170°C~180°C油溫炸約4~5分鐘即可。



冷凍可樂塊(咖哩) 60公克

冷凍カレーコロッケ

包裝規格：
60公克×100個
保存期限：
12個月

商品特徵：
添加了咖哩香料，具有誘人香氣的可樂塊。
冷凍狀態以170°C~180°C油溫炸約4~5分鐘即可。



冷凍可樂塊(毛豆) 70公克

冷凍えだ豆コロッケ

包裝規格：
70公克×50個
保存期限：
12個月

商品特徵：
使用了大量毛豆，量感十足的可樂塊。
冷凍狀態以170°C~180°C油溫炸約4~5分鐘即可。



NEW



日本食研集團

台灣食研食品股份有限公司

總公司·台北營業所·台北特販營業所

地址：10656 台灣台北市松山區東興路26號5樓
電話：02-2747-1011 傳真：02-2747-2011

高雄營業所

地址：80655 台灣高雄市前鎮區三多三路93號12樓之1
電話：07-338-0831 傳真：07-338-0871

日本食研控股株式會社

愛媛總公司

地址：〒799-1582 日本愛媛県今治市富田新港1丁目3番地
電話：81-898-24-1171 傳真：81-898-22-2093

香港支店

地址：香港筲箕灣興民街68號海天廣場10樓1001室
電話：852-2967-5811 傳真：852-2967-5411

新加坡支店

地址：2 Indus Road, #08-06 Emerald Park Tower2, Singapore 169586
電話：65-6777-7771 傳真：65-6276-0169

杜塞爾多夫支店·杜塞爾多夫營業所

地址：Am Seestern 4, 40547 Dusseldorf, Germany
電話：49-211-499751 傳真：49-211-4980313

美國日本食研株式會社

總公司·工廠·西沙加緬度營業所

地址：2970 Ramco St., West Sacramento, CA 95691 U.S.A.
電話：1-916-371-1621 傳真：1-916-617-2821

洛杉磯支店·洛杉磯第一營業所·洛杉磯第二營業所

地址：2720 Monterey St., #402, Torrance, CA 90503 U.S.A.
電話：1-310-618-8411 傳真：1-310-618-9891

芝加哥營業所

地址：1355 Remington Rd., SuiteU, Schaumburg, IL 60173 U.S.A.
電話：1-630-283-0921 傳真：1-224-353-6667

蘇州食研食品有限公司

總公司·工廠·蘇州營業所

地址：中華人民共和國江蘇省蘇州市蘇州工業園同勝路107号
邮编215126
電話：86-512-6287-7881 傳真：86-512-6286-9031

北京營業所

地址：中華人民共和國北京市朝陽區東三環南路58号富頓公寓D座717室
邮编100022
電話：86-10-5867-4951 傳真：86-10-5867-4721

廣州營業所

地址：中華人民共和國廣東省廣州市天河區天河北路620号瑞安創逸T1栋
803-804房 邮编510630
電話：86-20-2216-0381 傳真：86-20-2216-0371

台中營業所

地址：40758 台灣台中市西屯區大墩20街162之5號4樓之2
電話：04-2310-1691 傳真：04-2310-1791

千葉總公司

地址：〒270-1501 日本千葉県印旛郡栄町矢口神明3丁目1番地
電話：81-476-95-8501 傳真：81-476-95-7791

首爾支店

地址：#402, Yongseong Biztel, 109, Hangang-daero, Yongsan-gu, Seoul, Korea 〒140-750
電話：82-2-795-0811 傳真：82-2-792-0831

曼谷事務所

地址：B.B.Building, 21fl., Room #2111, 54 Sukhumvit 21 (Asoke) Road, Klong Toeytua, Wattana, Bangkok, 10110 Thailand
電話：66-2-260-7001 傳真：66-2-260-7004

倫敦支店

地址：Unit 3B, 2nd Floor, Berol House, 25 Ashley Road, Tottenham Hale, London N17 9LJ, UK
電話：44-20-8801-7541 傳真：44-20-8801-5988

舊金山營業所

地址：21 Airport Blvd., #C, South San Francisco, CA 94080 U.S.A.
電話：1-650-873-2491 傳真：1-650-873-2680

休士頓營業所

地址：11311 Richmond Ave., #L100B, Houston, TX 77082 U.S.A.
電話：1-281-759-5601 傳真：1-281-759-5600

紐約營業所

地址：560 Sylvan Ave., Englewood Cliffs, NJ 07632 U.S.A.
電話：1-201-568-7441 傳真：1-201-568-7661

大連營業所

地址：中華人民共和國遼寧省大連市沙河口區西安路60号民勇大厦701号
邮编116021
電話：86-411-8462-5221 傳真：86-411-8461-2471

上海營業所

地址：中華人民共和國上海市黃浦區復興東路733号香港名都1203室
邮编200010
電話：86-21-5298-9981 傳真：86-21-5298-9661