商谈表

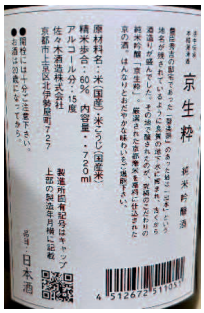
■ 商品特征及交易条件

商品名	佐佐木酒造 京生粹 纯米吟醸						
JAN码	4512672511051	包装	材质	纸			
有效期	无		尺寸/重量	长 ×	宽 ×	高	内容
				8.0	8.0	30.2	720ml
最小交易额	5盒	包装盒	材质	纸箱		数量	12
交货所需时间	2周		尺寸/重量	长 ×	宽 ×	高	重量
				37.0	28.0	33.0	16.0
保存温度	☑ 常温 ☐ 冷藏 ☐ 冷凍	参考价格	☐ FOB ☐ CIF FCA 具体需商议		价格有效期	2025年 9月	
					日本国内的贩卖价格	1,650日元	
执照							

原材料和添加物	产地	营养成分	成分量
米	京都府	酒精度	15%
酒曲	日本		
水	京都府		

商品特征	推荐的使用方法
使用金明水、银明水作为原料水，并以京都本地生产的适合酿酒的酒米祝 作为原料米，用京都当地的吟酿酵母 京之琴 发酵，是一款完全京都生产的酒。口感温和，能够激发出食材本身的滋味。	作为佐餐酒，与牡蛎、菌类和白酒煮贝等料理十分相配。此款酒合适的温度是10—16度

■商品照片

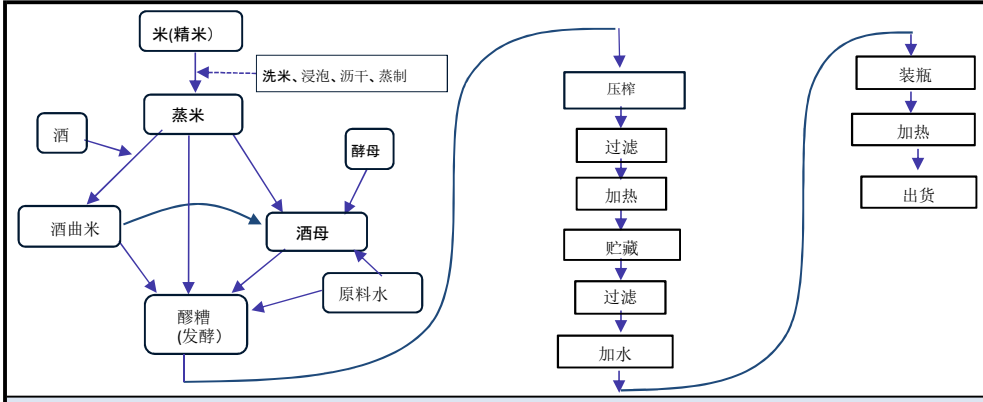


过敏原
无

■ 出展企業紹介

企　业　名　称	**Ｄｉｏｎｙ株式会社**		
年 间 销 售 量	24.7亿日元	员　工　数	40人
董　事　长　名	**前田 丰宏**		
消　　息	我们作为自然红酒的进口商，把与自然共存的农业制造方法以及商家的想法传递到了日本。以此为基础，我们同时在代理贩卖具有日本个性的日本产酒类饮料，以及不添加食品添加剂的安心食品。从今往后，我们也将和生产商家一起，坚持有良心的食品生产，并且把这种理念和文化传递给世界。		
主　　页	https://www.diony.com/		
公 司 地 址 〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1	
工 厂 地 址 〒			
负　责　人　名	前田 一成	E - m a i l	k-maeda@diony.com
T　　E　　L	075-622-0678	F　A　X	075-601-5744

■ 制造过程及特点



照片

第四代社长 佐佐木 晃

酿造所入口

粘贴标签

■ 品质管理

商　品　检　查	☑ 有 ☐ 無	由机器进行成分分析，由人进行机能检查			
有关卫生管理	制 造 上 的 管 理	制作管理流程手册，加以严格管理			
	员　工　的　管　理	记录健康状态，实施定期体检			
	设　备　管　理	定期清扫并委托他公司进行驱虫			
有关突发事件	负 责 人 信 息	负　责　人　名	奥村健太	联　系　方　式	075-841-8106
	备　　注	为了在发生问题时能够查明原因，会记录每一个必须的项目			

商谈表

■ 商品特征及交易条件

商　品　名	竹野酒造 耕地-京都- 纯米大吟醸无过滤原酒						
JAN　码	4941361996624	包装	材质	纸			
有效期	无		尺寸/重量	长 ×	宽 ×	高	内容
				8.0	8.0	30.0	720ml
最小交易额	5盒	包装盒	材质	纸箱		数量	12
交货所需时间	7天（出口商所规定的地方）		尺寸/重量	长 ×	宽 ×	高	重量
				27.5	36.5	32.7	16.16
保存温度	☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	参考价格	☐ FOB ☐ CIF FCA 具体需商议		价格有效期	2025年 9月	
					日本国内的贩卖价格	2,750日元	
执照	HACCP						

原材料和添加物	产地	营养成分	成分量
米	京都府	酒精度	11.5%
酒曲	日本		
水	京都府		

商　品　特　征	推荐的使用方法
百分百使用不加农药培育的龟之尾来酿造。有蜜瓜一样的华丽香气，有少量碳酸，并且有白葡萄一样的强烈酸味，和甜味的平衡处理得很好。	推荐作为冷酒，放在葡萄酒杯里饮用。酸味和甜味的平衡很好，因此很适合法餐或者意大利餐。

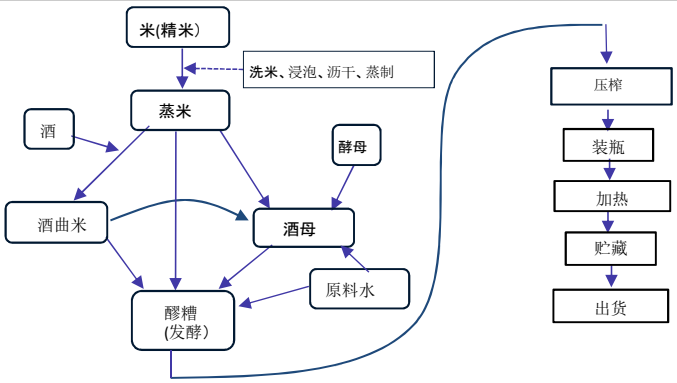
■商品照片

过敏原
无

■ 出展企業紹介

企业名称	**Ｄｉｏｎｙ株式会社**		
年间销售量	24.7亿日元	员工数	40人
董事长名	**前田 丰宏**		
消息	我们作为自然红酒的进口商，把与自然共存的农业制造方法以及商家的想法传递到了日本。以此为基础，我们同时在代理贩卖具有日本个性的日本产酒类饮料，以及不添加食品添加剂的安心食品。从今往后，我们也将和生产商家一起，坚持有良心的食品生产，并且把这种理念和文化传递给世界。		
主页	https://www.diony.com/		
公司地址 〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1	
工厂地址 〒			
负责人名	前田 一成	E-mail	k-maeda@diony.com
TEL	075-622-0678	FAX	075-601-5744

■ 制造过程及特点



照片

作为原料米（龟之尾）的稻穗

蒸米

将蒸米切碎并翻动

■ 品质管理

商品检查	☑ 有 ☐ 無	装瓶时用目视进行异物检查			
有关卫生管理	制造上的管理	定期检查（制造流程本、鉴定、装瓶管理）			
	员工的管理	每天用管理表进行管理			
	设备管理	定期每天或每周进行检查			
有关突发事件	负责人信息	负责人名	行待佳平	联系方式	090-9703-9702
	备注	发生事故时由负责人查明原因并记录在改善措施本，已加入PL保险。			

商谈表

■ 商品特征及交易条件

商　品　名	菊池酒造 耕地-冈山- 纯米吟酿						
JAN　码	4900081010249	包装	材质	纸			
有效期	无		尺寸/重量	长 ×	宽 ×	高	内容
				7.5	7.5	30.0	720ml
最小交易额	6盒	包装盒	材质	纸箱		数量	12
交货所需时间	5天		尺寸/重量	长 ×	宽 ×	高	重量
				27.0	35.0	33.0	14.2
保存温度	☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	参考价格	☐ FOB ☐ CIF FCA 具体需商议		价格有效期	2025年 9月	
					日本国内的贩卖价格	2,288日元	
执照							

原材料和添加物	产地	营养成分	成分量
米	冈山县	酒精度	15.5%
酒曲	日本		
水	冈山县		

商　品　特　征	推荐的使用方法
这款酒百分百使用了完全不依赖农药、除草剂、肥料来生产的 冈山自然栽培米 朝日。 香气华丽入口顺滑，和各种料理都很搭配的一款纯米吟酿酒。	因为由苹果香气并且口味清爽，所以和前菜以及猪肉料理很搭配。推荐作为冷酒或者常温来提供。用红酒杯来喝的话香气会散布的更广，更美味。

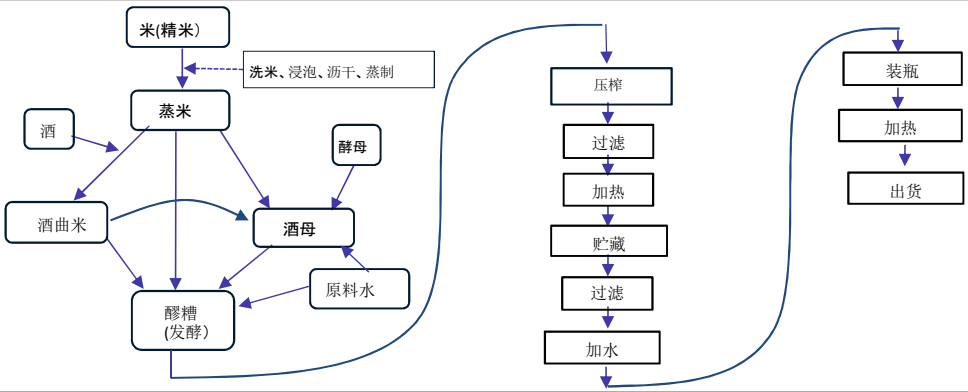
■商品照片

过敏原
无

■ 出展企業紹介

企　业　名　称	**Ｄｉｏｎｙ株式会社**		
年 间 销 售 量	24.7亿日元	员　工　数	40人
董　事　长　名	**前田 丰宏**		
消　　息	我们作为自然红酒的进口商，把与自然共存的农业制造方法以及商家的想法传递到了日本。以此为基础，我们同时在代理贩卖具有日本个性的日本产酒类饮料，以及不添加食品添加剂的安心食品。从今往后，我们也将和生产商家一起，坚持有良心的食品生产，并且把这种理念和文化传递给世界。		
主　　页	https://www.diony.com/		
公 司 地 址 〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1	
工 厂 地 址 〒			
负　责　人　名	前田 一成	E - m a i l	k-maeda@diony.com
T　　E　　L	075-622-0678	F　A　X	075-601-5744

■ 制造过程及特点



照片

为了在合适的温度下在蒸熟的米之后加入酒曲、酒母并捣碎，蒸米之后通过自然冷却的方式使其降低到合适的温度

蒸米后使其降温的一种方法

为了让酒能有好的风味，我们认真制作酒曲

制作酒曲

使用相对较小的水槽，并且在外围包裹上水冷夹克，控制细微的温度变化来进行发酵

捣碎米使其发酵

■ 品质管理

商　品　检　查	☑ 有 ☐ 無	用目视检查是否有异物进入			
有关卫生管理	制 造 上 的 管 理	洗手、戴帽、清洁鞋底			
	员　工　的　管　理	通过海报以及晨会养成员工的意识			
	设　备　管　理	装瓶以及搬运过程中使用的水槽、水管、泵以及别的机器会迅速进行清洗			
有关突发事件	负 责 人 信 息	负　责　人　名	会长・菊池东 社长・菊池大辅	联　系　方　式	090-3573-7647
	备　　注	有紧急情况时会迅速向会长及社长联系，保管原材料采购单，已加入PL保险			

商谈表

■ 商品特征及交易条件

商品名	山名酒造 耕地-兵库- 纯米吟醸原酒 2023						
JAN码	4958159150823	包装	材质	纸			
有效期	无		尺寸/重量	长 ×	宽 ×	高	内容
				7.7	7.7	30.0	720ml
最小交易额	3盒	包装盒	材质	纸盒		数量	12
交货所需时间	2周		尺寸/重量	长 ×	宽 ×	高	重量
				35.0	27.0	33.0	15.0
保存温度	☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	参考价格	☐ FOB ☐ CIF FCA 具体需商议		价格有效期	2025年 9月	
					日本国内的贩卖价格	1,980円日元	
执照	2024年6月～ 获得有机AS认证						

原材料和添加物	产地	营养成分	成分量
米	兵库县	酒精度	16%
酒曲	日本		
水	兵库县		

商品特征	推荐的使用方法
百分百使用通过有机JAS认证，在兵库县丹波市冰上町的宫垣农产进行有机栽培的五百万石。有原酒特有的风味，且酒精度只有16度并不算高。仅加热了一次因此非常容易入口	适合烤鸡肉串的酱汁，日式东坡肉以及经过甜辣调味的鸡肉或者猪肉。总体和偏重口味的食物相配。

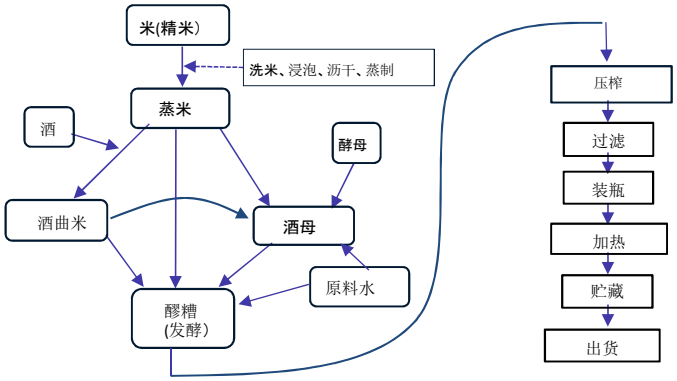
■商品照片

过敏原
无

■ 出展企業紹介

企　业　名　称	**Ｄｉｏｎｙ株式会社**			
年 间 销 售 量	24.7亿日元	员　工　数	40人	
董　事　长　名	**前田 丰宏**			
消　息	我们作为自然红酒的进口商，把与自然共存的农业制造方法以及商家的想法传递到了日本。以此为基础，我们同时在代理贩卖具有日本个性的日本产酒类饮料，以及不添加食品添加剂的安心食品。从今往后，我们也将和生产商家一起，坚持有良心的食品生产，并且把这种理念和文化传递给世界。			
主　页	https://www.diony.com/			
公 司 地 址	〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1	
工 厂 地 址	〒			
负　责　人　名	前田 一成	E - m a i l	k-maeda@diony.com	
T　E　L	075-622-0678	F　A　X	075-601-5744	

■ 制造过程及特点



照片

酿造所入口

将酒米进行切碎并翻动

■ 品质管理

商　品　检　查	☑ 有 ☐ 無	目视			
有关卫生管理	制 造 上 的 管 理	在每个制造过程中明确负责人以加强管理			
	员 工 的 管 理	确认健康状况，鼓励洗手。员工之间相互确认。			
	设　备　管　理	对洗瓶机、装填机等设备进行管理记录。			
有关突发事件	负 责 人 信 息	负　责　人　名	山名　洋一朗	联　系　方　式	0795-85-0015
	备　注	制作对应投诉的手册以及改善措施书			

商谈表

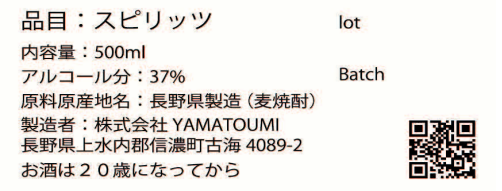
■ 商品特征及交易条件

商品名	YAMATOUMI GIN						
JAN码	无	包装	材质	纸			
有效期	无		尺寸/重量	长	宽	高	内容
				8.5	8.5	17.0	500ml
最小交易额	4盒	包装盒	材质	纸箱		数量	6
交货所需时间	3周		尺寸/重量	长	宽	高	重量
				19.0	28.0	19.0	6.0
保存温度	☑ 常温 ☐ 冷藏 ☐ 冷凍	参考价格	☐ FOB ☐ CIF FCA 具体需商议		价格有效期	2025年 9月	
					日本国内的贩卖价格	6,600 日元	
执照	无						

原材料和添加物	产地	营养成分	成分量
麦烧酒	长野县	酒精度	37%
糟酒	山形县		
罗勒	长野县		
杜松子	北马其顿		
18种药草	长野县		
蜂蜜	长野县		

商品特征	推荐的使用方法
加入了大量自家种植的药草。春天和夏天用新鲜药草，秋天和冬天用干燥药草，因此每个时期的口味都不一样。因为植物成分居多所以会有沉淀物，但是这种沉淀物正是酒变得美味的理由。饮用前的香草气味会随着温度而有所变化，请享受这一过程。	因为酒精度只有37度，所以直接喝的时候也比其他酒类要显得柔和。用餐前后直接喝或者加冰块，用餐时加上苏打水、生姜汽水或者热水都可以饮用。

■商品照片

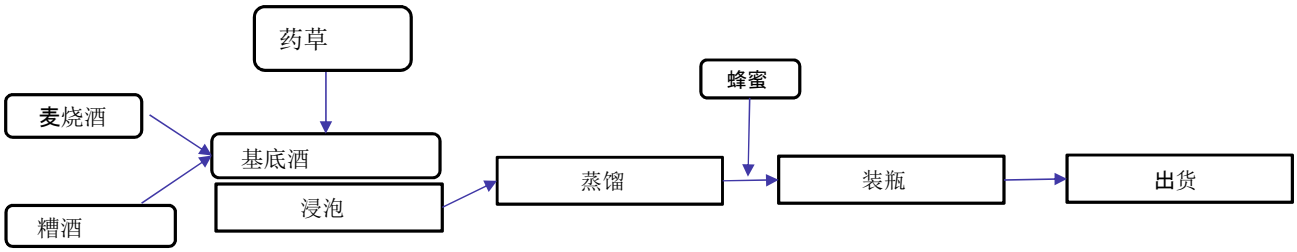


过敏原
无

■ 出展企業紹介

企　业　名　称	**Ｄｉｏｎｙ株式会社**			
年 间 销 售 量	24.7亿日元	员　工　数	40人	
董　事　长　名	**前田 丰宏**			
消　　息	我们作为自然红酒的进口商，把与自然共存的农业制造方法以及商家的想法传递到了日本。以此为基础，我们同时在代理贩卖具有日本个性的日本产酒类饮料，以及不添加食品添加剂的安心食品。从今往后，我们也将和生产商家一起，坚持有良心的食品生产，并且把这种理念和文化传递给世界。			
主　　页	https://www.diony.com/			
公 司 地 址	〒 621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1		
工 厂 地 址	〒			
负　责　人　名	前田 一成	E - m a i l	k-maeda@diony.com	
T　　E　　L	075-622-0678	F　A　X	075-601-5744	

■ 制造过程及特点



照片

主页链接	使用自家产的药草	铜制蒸馏机

■ 品质管理

商　品　检　查	☑ 有 ☐ 無	装瓶时进行目视检查以确认是否有异物			
有关卫生管理	制造上的管理	洗手、戴帽、清洁鞋底			
	员工的管理	用海报和晨会对员工进行教育			
	设　备　管　理	对装瓶和移动时使用的水槽、水管泵以及其他机器进行清洗			
有关突发事件	负责人信息	负　责　人　名	濑木 晓	联　系　方　式	09048216570
	备　　注	保管原料进货单			

商谈表

■ 商品特征及交易条件

商品名	高冈酿造 琉球松鸦 白						
JAN码	4595642096062	包装	材质	纸			
有效期	无		尺寸/重量	长 × 宽 × 高			内容
				35.5	35.5	46.8	900ml
最小交易额	3盒	包装盒	材质	纸箱		数量	12
交货所需时间	2周		尺寸/重量	长 × 宽 × 高			重量
				124.1	124.1	58.8	18.0
保存温度	☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	参考价格	☐ FOB ☐ CIF FCA 具体需商议		价格有效期	2025年 9月	
					日本国内的贩卖价格	2,360日元	
执照	无						

原材料和添加物	产地	营养成分	成分量
黑糖	冲绳县	酒精度	
香料	日本		
调味料（氨基酸）	日本		
甜味剂（山梨醇）	日本		
甜味剂（甘油）	日本		

商品特征	推荐的使用方法
1979年开始生产的日本纯国产朗姆酒 琉球松鸦 是一款因为有着醇厚香气而大受欢迎的酒精饮料。 琉球松鸦时一种栖息在日本的奄美群岛栖息的鸟类，有着像海水一样鲜艳的蓝色，且它的造型被设计在了瓶身上。酿酒厂坚持自古以来的制造方法，一直生产出受到大家喜爱的白朗姆酒。	甜度和风味随着温度而变化，所以我们推荐在常温下直饮。此外，作为鸡尾酒的基底或者莫吉托、朗姆酒可乐或者是兑苏打水都很推荐。此外，作为可露丽或者是朗姆葡萄干之类的西式点心的原料也很合适。

■商品照片

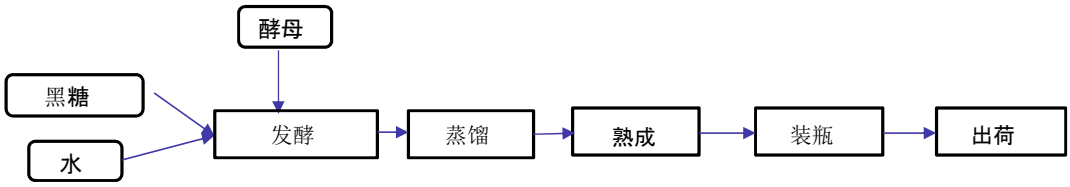
过敏原

无

■ 出展企業紹介

企　业　名　称	**Ｄｉｏｎｙ株式会社**			
年 间 销 售 量	24.7亿日元	员　工　数	40人	
董　事　长　名	**前田 丰宏**			
消　　息	我们作为自然红酒的进口商，把与自然共存的农业制造方法以及商家的想法传递到了日本。以此为基础，我们同时在代理贩卖具有日本个性的日本产酒类饮料，以及不添加食品添加剂的安心食品。从今往后，我们也将和生产商家一起，坚持有良心的食品生产，并且把这种理念和文化传递给世界。			
主　　页	https://www.diony.com/			
公 司 地 址	〒 621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1		
工 厂 地 址	〒			
负　责　人　名	前田 一成	E - m a i l	k-maeda@diony.com	
T　　E　　L	075-622-0678	F　A　X	075-601-5744	

■ 制造过程及特点



照片

正在溶解黑糖，工厂中充满黑糖香气

正在发酵捣碎的米，它正在起泡

手工粘贴瓶身标签

■ 品质管理

商　品　检　查	☑ 有 ☐ 無	确认瓶内杂质、装瓶时确认风味			
有关卫生管理	制 造 上 的 管 理	洗手漱口、戴帽			
	员　工　的　管　理	晨会时进行教育			
	设　备　管　理	使用后迅速清洁，不进行生产的时期也随时检查设备			
有关突发事件	负 责 人 信 息	负　责　人　名	高冈 秀行	联　系　方　式	080-5248-6050
	备　　注	已加入PL保险，有突发情况时联系社长，保管票据			

商谈表

■ 商品特征及交易条件

商品名	ORIENTAL LIQUOR GREEN CARDAMON						
JAN码	4589808781329	包装	材质	纸			
有效期	无		尺寸/重量	长 × 宽 × 高			内容
				8.6	8.6	15.9	500ml
最小交易额	1盒	包装盒	材质	纸箱		数量	12
交货所需时间	2周		尺寸/重量	长 × 宽 × 高			重量
				16.0	36.0	19.0	12.0
保存温度	☑ 常温 ☐ 冷藏 ☐ 冷凍	参考价格	☐ FOB ☐ CIF FCA 具体需商议		价格有效期	2025年 9月	
					日本国内的贩卖价格	3520日元	
执照	原料米（JGAP认证自家农场米）						

原材料和添加物	产地	营养成分	成分量
单式烧酒	福岛县	酒精度	40%
豆蔻	印度		

商品特征	推荐的使用方法
奥会津nekka蒸馏所是一家由生产米的农家开设的酿酒厂。他们使用制作米烧酒时产生的烧酒酒曲进行再蒸馏来生产伏特加。同时由精通香辛料的野口先生精选豆蔻，同时由精通酿酒的梅泽先生根据季节调整豆蔻浸泡的时间，通过反复试饮，制作出了这款适合佐餐的香辛料伏特加。	兑苏打水或者水，以及作为鸡尾酒的基地酒都可以使用。很适合配咖喱，也与东南亚料理以及使用南瓜的料理很配。也可以作为甜点酒，加冰饮用，直接饮用，兑热牛奶饮用都可以。

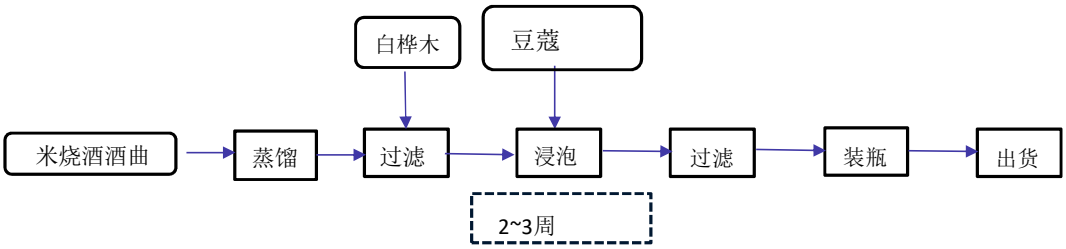
■商品照片

过敏原
无

■ 出展企業紹介

企　业　名　称	**Ｄｉｏｎｙ株式会社**		
年 间 销 售 量	24.7亿日元	员　工　数	40人
董　事　长　名	**前田 丰宏**		
消　　息	我们作为自然红酒的进口商，把与自然共存的农业制造方法以及商家的想法传递到了日本。以此为基础，我们同时在代理贩卖具有日本个性的日本产酒类饮料，以及不添加食品添加剂的安心食品。从今往后，我们也将和生产商家一起，坚持有良心的食品生产，并且把这种理念和文化传递给世界。		
主　　页	https://www.diony.com/		
公 司 地 址 〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1	
工 厂 地 址 〒			
负　责　人　名	前田 一成	E - m a i l	k-maeda@diony.com
T　　E　　L	075-622-0678	F　A　X	075-601-5744

■ 制造过程及特点



照片

只见的田园风光和公司董事们

蒸馏所

用小型蒸馏机进行3O度蒸馏

■ 品质管理

商　品　检　查	☑ 有 ☐ 無	装瓶时进行目视检查以确认是否有异物			
有关卫生管理	制 造 上 的 管 理	洗手、戴帽、清洁鞋底			
	员　工　的　管　理	用海报和晨会对员工进行教育			
	设　备　管　理	对装瓶和移动时使用的水槽、水管泵以及其他机器进行清洗			
有关突发事件	负 责 人 信 息	负　责　人　名	胁坂 齐弘	联　系　方　式	090-3469-7230
	备　　注	发生紧急情况时迅速向社长联系，保管原材料采购单，加入PL保险			

商谈表

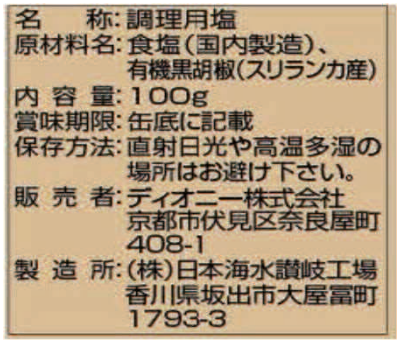
■ 商品特征及交易条件

商品名	嵯峨野匠庵 椒盐						
JAN码	4533548010034	包装	材质	纸			
有效期	2年		尺寸/重量	长 × 宽 × 高			内容
				4.8	4.8	10.5	100g
最小交易额	10（可混装）	包装盒	材质	DB		数量	10×4
交货所需时间	2周		尺寸/重量	长 × 宽 × 高			重量
				23.0	24.0	24.0	5.2
保存温度	☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	参考价格	☐ FOB ☐ CIF FCA 具体需商议		价格有效期	2025年 9月	
					日本国内的贩卖价格	572日元	
执照	ISO9001・14001・45001、清真、JFS-B						

原材料和添加物	产地	营养成分	成分量
食用盐	海水（香川县产）	每百克あたり	
有机黑胡椒	斯里兰卡	能量	41kcal
		蛋白质	1.5g
		脂肪	0.7g
		碳水化合物	6.8g
		钠	89.7g

商品特征	推荐的使用方法
使用有机JAS认证粗磨黑胡椒 使用嵯峨野匠庵粗盐为基底，并加入斯里兰卡生产的有机粗磨黑胡椒，重视口味的平衡而混合制成	炒菜时的调味，牛排，鸡排，烤鱼等料理的调味。 制作烤鸡肉串时可以用本产品加柠檬。 水煮土豆和玉米中也可以加入本产品以及黄油。

■商品照片



过敏原
无

■ 出展企業紹介

企业名称	Ｄｉｏｎｙ株式会社			
年间销售量	24.7亿日元		员工数	40人
董事长名	前田 丰宏			
消息	我们作为自然红酒的进口商，把与自然共存的农业制造方法以及商家的想法传递到了日本。以此为基础，我们同时在代理贩卖具有日本个性的日本产酒类饮料，以及不添加食品添加剂的安心食品。从今往后，我们也将和生产商家一起，坚持有良心的食品生产，并且把这种理念和文化传递给世界。			
主页	https://www.diony.com/			
公司地址	〒 621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1		
工厂地址	〒 株式会社日本海水 讃岐工厂	香川県坂出市大屋冨町1793-3		
负责人名	前田 一成		E-mail	k-maeda@diony.com
TEL	075-622-0678		FAX	075-601-5744

■ 制造过程及特点

取海水→过滤→浓缩→蒸发结晶→脱水→原料盐→溶解→过滤→加热→脱水→干燥→混合→称重包装→装箱→产品→出货

照片

■ 品质管理

商品检查	☑ 有 ☐ 無	成分检查，金属探测器			
有关卫生管理	制造上的管理	每个制造过程都制定了管理标准			
	员工的管理	有不许带入车间的商品，穿着统一制服，佩戴防尘帽，勤洗手消毒 进入车间前使用器械清洁，定期清洁制服			
	设备管理	空气淋浴器，车间使用两扇门 区分卫生区和污染区 定期除虫			
有关突发事件	负责人信息	负责人名	岩﨑哲夫	联系方式	0877-47-0111
	备注	每个制造过程都进行检查，并将结果记录于制造日志和包装日志			

商谈表

■ 商品特征及交易条件

商品名	嵯峨野匠庵 种子岛粗糖						
JAN码	4533548011017	包装	材质	PE,PA			
有效期	-		尺寸/重量	长 ×	宽 ×	高	内容
				2.5	18.0	20.0	500g
最小交易额	10（可混装）	包装盒	材质	DB		数量	20.0
交货所需时间	2周		尺寸/重量	长 ×	宽 ×	高	重量
				30.0	35.5	14.0	10.5
保存温度	☑ 常温 ☐ 冷藏 ☐ 冷凍	参考价格	☐ FOB ☐ CIF FCA 具体需商议		价格有效期	2025年 9月	
					日本国内的贩卖价格	496 日元	
执照	ISO22000（生产方）						

原材料和添加物	产地	营养成分	成分量
原料糖	种子岛产甘蔗	每百克	
		能量	397kcal
		蛋白质	0.1g
		脂肪	0.1g
		碳水化合物	99.2g
		钠	0.002g

商品特征	推荐的使用方法
鹿儿岛县 种子岛产 风味和深度 种子岛的田地收到风、太阳、土地的恩惠，我们使用在这里生产的甘蔗。和白砂糖相比口味层次感更深，却不会有让人不喜欢的味道，是一款美味的砂糖。	适合炖煮或者照烧，比如土豆牛肉或者日式东坡肉。 也可以用于制作曲奇或者蛋糕。

■商品照片

名　　称：砂糖
原材料名：原料糖
（種子島産さとうきび）
内 容 量：500g
保存方法：直射日光や高温多湿の所は避けて保存してください。
販 売 者：ディオニー株式会社
京都市伏見区奈良屋町408-1
加 工 者：上野砂糖株式会社
大阪府大阪市浪速区塩草3丁目6番3号

过敏原
无

■ 出展企業紹介

企　业　名　称	**Ｄｉｏｎｙ株式会社**			
年 间 销 售 量	24.7亿日元		员　工　数	40人
董　事　长　名	**前田 丰宏**			
消　　息	我们作为自然红酒的进口商，把与自然共存的农业制造方法以及商家的想法传递到了日本。以此为基础，我们同时在代理贩卖具有日本个性的日本产酒类饮料，以及不添加食品添加剂的安心食品。从今往后，我们也将和生产商家一起，坚持有良心的食品生产，并且把这种理念和文化传递给世界。			
主　　页	https://www.diony.com/			
公 司 地 址	〒 621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1		
工 厂 地 址	〒 上野砂糖株式会社	大阪府大阪市浪速区塩草3丁目6番3号		
负　责　人　名	前田 一成		E - m a i l	k-maeda@diony.com
T　　E　　L	075-622-0678		F　A　X	075-601-5744

■ 制造过程及特点

收取原料⇒漏斗⇒分装并称重（502ｇ～510ｇ）⇒标签、生产批号的标注
⇒金属检测器（Fe：φ1.2mm、SUS：φ2.5mm）⇒再次称重⇒装箱
⇒称重（个数确认）⇒箱体标注（生产批号+管理No.）⇒保管⇒出货

照片

■ 品质管理

商　品　检　查	☑ 有 ☐ 無	本产品是将粗糖进行再包装，因为不进行品质管理			
有关卫生管理	制 造 上 的 管 理				
	员 工 的 管 理				
	设　备　管　理				
有关突发事件	负 责 人 信 息	负　责　人　名		联　系　方　式	
	备　　注				

商谈表

■ 商品特征及交易条件

商品名	嵯峨野匠庵 多良间岛 纯黑糖						
JAN码	4533548011031	包装	材质	PE,PA			
有效期	-		尺寸/重量	长 × 宽 × 高			内容
				2.5	18.0	20.0	300g
最小交易额	10（可混装）	包装盒	材质	DB		数量	20.0
交货所需时间	2周		尺寸/重量	长 × 宽 × 高			重量
				30.0	35.5	14.0	6.5
保存温度	☑ 常温 ☐ 冷藏 ☐ 冷凍	参考价格	☐ FOB ☐ CIF FCA 具体需商议		价格有效期	2025年 9月	
					日本国内的贩卖价格	550 日元	
执照	ISO22000（生产方）						

原材料和添加物	产地	营养成分	成分量
甘蔗	（冲绳 多良间岛生产）	※每百克	
		能量	364kcal
		蛋白质	1.3g
		脂肪	0.0g
		碳水化合物	90.1g
		钠	0.07g

商品特征	推荐的使用方法
使用冲绳县宫古岛生产的甘蔗 百分百使用冲绳县宫古多良间岛的甘蔗所加工而成的黑糖。黑糖本身的香味以及富有深度的甜味能很好的衬托料理的味道。也可以配茶直接食用，作为点心的原料也很合适。	点心：黑糖蒸面包、黑糖曲奇、黑糖布丁、黑糖果冻 日本料理：日式东坡肉、煮南瓜、金平 此外，还可以用热牛奶做成黑糖牛奶或者黑糖拿铁。

■商品照片

名　　称：黒糖
原材料名：さとうきび（沖縄県多良間島産）
内 容 量：300g
保存方法：直射日光や高温多湿の所は避けて保存してください。
販 売 者：ディオニー株式会社 京都市伏見区奈良屋町408-1
加 工 者：上野砂糖株式会社 大阪府大阪市浪速区塩草3丁目6番3号

过敏原
无

■ 出展企業紹介

企业名称	Ｄｉｏｎｙ株式会社			
年间销售量	24.7亿日元		员工数	40人
董事长名	前田 丰宏			
消息	我们作为自然红酒的进口商，把与自然共存的农业制造方法以及商家的想法传递到了日本。以此为基础，我们同时在代理贩卖具有日本个性的日本产酒类饮料，以及不添加食品添加剂的安心食品。从今往后，我们也将和生产商家一起，坚持有良心的食品生产，并且把这种理念和文化传递给世界。			
主页	https://www.diony.com/			
公司地址	〒 621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1		
工厂地址	〒 上野砂糖株式会社	大阪府大阪市浪速区塩草3丁目6番3号		
负责人名	前田 一成		E-mail	k-maeda@diony.com
TEL	075-622-0678		FAX	075-601-5744

■ 制造过程及特点

收取原料→处理黑糖块→金属检测仪（Fe：φ0.8㎜、SUS：φ1.5㎜）→漏斗过滤→自动装填机（打印生产批次・称重（302g～310g）・装填・标签）→金属检测仪（Fe：φ1.2㎜、SUS：φ2.5㎜）→再次称重→金属检测仪（Fe：φ0.8㎜、SUS：φ1.2㎜）→装箱→个数确认→生产批次确认→保管→出货

照片

■ 品质管理

商品检查	☑ 有 ☐ 無	微生物检查（细菌数、大肠杆菌群），理化学检查（甜度、转化糖、水分、杂质）			
有关卫生管理	制造上的管理	使用金属检测器除去异物			
	员工的管理	每年进行一次体检，每天填写健康状况表			
	设备管理	设备管理科定期保修			
有关突发事件	负责人信息	负责人名	斋藤 亮介	联系方式	06-6561-3034
	备注	具体请联系负责人 PL保险：3亿日元			

商谈表

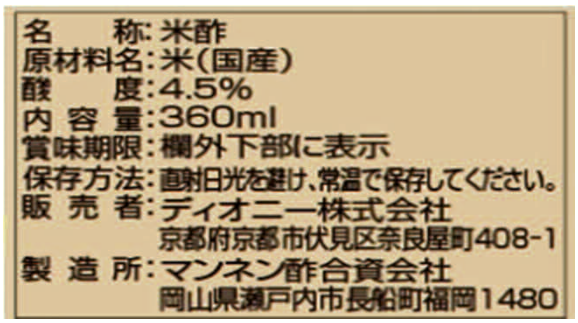
■ 商品特征及交易条件

商品名	嵯峨野匠庵 纯米醋						
JAN码	4533548012014	包装	材质	玻璃瓶			
有效期	1年		尺寸/重量	长 × 宽 × 高			内容
				6.0	6.0	20.5	360ml
最小交易额	10（可混装）	包装盒	材质	DB		数量	12.0
交货所需时间	2周		尺寸/重量	长 × 宽 × 高			重量
				22.5	27.0	21.0	7.5
保存温度	☑ 常温 ☐ 冷藏 ☐ 冷凍	参考价格	☐ FOB ☐ CIF FCA 具体需商议		价格有效期	2025年 9月	
					日本国内的贩卖价格	421 日元	
执照	JAS认证工厂						

原材料和添加物	产地	营养成分	成分量
米	日本（濑户内圈内）	每百克	
(冈山・兵库・广岛・山口・香川・爱媛・德岛)		能量	38kcal
		蛋白质	0.4g
		脂肪	0.0g
		碳水化合物	10.2g
		钠	0.0g

商品特征	推荐的使用方法
使用日本国产米 百分百使用日本国产米，用自古以来的静置发酵法酿造并在-4度的低温仓库中贮藏以熟成。香气和口感都很柔和的纯米醋。	不具有强烈的刺激性，所以适合作为品尝醋本身风味的方法食用。（寿司、凉拌、腌菜等）

■商品照片



过敏原
无

■ 出展企業紹介

企　业　名　称	Ｄｉｏｎｙ株式会社			
年 间 销 售 量	24.7亿日元		员　工　数	40人
董　事　长　名	前田 丰宏			
消　息	我们作为自然红酒的进口商，把与自然共存的农业制造方法以及商家的想法传递到了日本。以此为基础，我们同时在代理贩卖具有日本个性的日本产酒类饮料，以及不添加食品添加剂的安心食品。从今往后，我们也将和生产商家一起，坚持有良心的食品生产，并且把这种理念和文化传递给世界。			
主　页	https://www.diony.com/			
公 司 地 址	〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1	
工 厂 地 址	〒	mannen醋合资会社	岡山県瀬戸内市長船町福岡1480	
负　责　人　名	前田 一成		E - m a i l	k-maeda@diony.com
T　E　L	075-622-0678		F　A　X	075-601-5744

■ 制造过程及特点

米、酒曲→蒸煮→糖化、酒精发酵（酵母）→捣碎→榨汁→熟成（冰点温度以下贮藏）→加工→醋酸发酵→调和（甜汁-糖化-米、酒曲）→过滤→过滤→调整（酸度、Brix）→过滤（30μ）→灭菌（68度1分钟以上）→过滤（1μ）→填充、上栓（60度，上下5度误差）→洗净、干燥→贴标签、装箱

30

醋酸发酵	在卫生区域内进行装瓶	确认是否有异物

■ 品质管理

商　品　检　查	☑ 有 ☐ 無	由品质管理室对每一批产品进行检查（五感检查、理化学检查）			
有关卫生管理	制造上的管理	装瓶时设置卫生区域防止异物进入			
	员工的管理	酒精消毒、进入车间时进行清洁，全身使用专用制服			
	设　备　管　理	出口设置空气窗帘、防蛾灯、捉虫器防止外部异物的进入			
有关突发事件	负责人信息	负　责　人　名	久保　好弘	联　系　方　式	0869-26-8211
	备　注	制订并执行事故发生处理守则，已加入PL保险			

商谈表

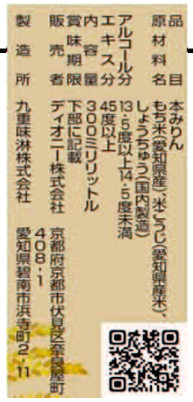
■ 商品特征及交易条件

商品名	嵯峨野匠庵 纯米本味淋						
JAN码	4533548008116	包装	材质	玻璃瓶			
有效期	1年6个月		尺寸/重量	长 ×	宽 ×	高	内容
				5.0	5.0	20.5	300ml
最小交易额	10（可混装）	包装盒	材质	DB		数量	12.0
交货所需时间	2周		尺寸/重量	长 ×	宽 ×	高	重量
				18.0	23.0	22.0	7.8
保存温度	☑ 常温 ☐ 冷藏 ☐ 冷凍	参考价格	☐ FOB ☐ CIF FCA 具体需商议		价格有效期	2025年 9月	
					日本国内的贩卖价格	803日元	
执照							

原材料和添加物	产地	营养成分	成分量
糯米	爱知县	每百克	
酒曲	爱知县产米	酒精度	13.5度至14.5度
烧酒	日本	蒸发残留物	45度以上
(纯米烧酒)	（爱知县产米）		

商品特征	推荐的使用方法
全部由三河产原料加工而成的纯米本味淋 使用三河生产的糯米、酒曲、纯米烧酒。 花2个月时间慢慢熟成，再花2天时间慢慢研磨。 口感丰富且没有太多杂味。 （本商品属于酒类）	加在土豆牛肉、筑前煮、炖鱼中可柔和口感并做出照烧风味。代替砂糖加在日式东坡肉中更能激发出其自然的甜味和丰富的口感。 把味淋煮汁浓缩作为糖浆，也可以加在香草冰淇淋或者酸奶上享用。

■商品照片



过敏原
无

■ 出展企業紹介

企　业　名　称	**Ｄｉｏｎｙ株式会社**		
年 间 销 售 量	24.7亿日元	员　工　数	40人
董　事　长　名	**前田 丰宏**		
消　　息	我们作为自然红酒的进口商，把与自然共存的农业制造方法以及商家的想法传递到了日本。以此为基础，我们同时在代理贩卖具有日本个性的日本产酒类饮料，以及不添加食品添加剂的安心食品。从今往后，我们也将和生产商家一起，坚持有良心的食品生产，并且把这种理念和文化传递给世界。		
主　　页	https://www.diony.com/		
公 司 地 址 〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1	
工 厂 地 址 〒	九重味淋株式会社	愛知県碧南市浜寺町2-11	
负　责　人　名	前田 一成	E - m a i l	k-maeda@diony.com
T　　E　　L	075-622-0678	F　A　X	075-601-5744

■ 制造过程及特点

清洗糯米→浸泡→蒸煮
清洗粳米→浸泡→蒸煮→制作酒曲→酒曲
→将糯米和粳米捣碎（加入烧酒）→糖化熟成→研磨→味淋→混合→贮藏熟成→加热杀菌（平板式加热器120度10秒）→精致过滤→封口（过滤器20-200微米）→产品 （产品分析、五感检查）

照片

■ 品质管理

商　品　检　查	☑ 有 ☐ 無	检查成分、微生物、五感检查、目视确认			
有关卫生管理	制 造 上 的 管 理	根据日本酒税法进行管理			
	员 工 的 管 理	进行体温和健康状况确认			
	设　备　管　理	委托他公司进行防虫防鼠对策			
有关突发事件	负 责 人 信 息	负　责　人　名	岛田 贵志	联　系　方　式	0566-41-0708
	备　　注	根据美国可追溯法案进行履历记录。已加入PL保险。			

商谈表

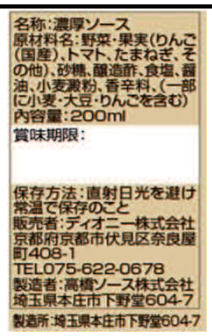
■ 商品特征及交易条件

商　品　名	嵯峨野匠庵 炸猪排酱						
JAN　码	4533548009052	包装	材质	玻璃瓶			
有效期	3年		尺寸/重量	长 × 宽 × 高			内容
				4.6	4.6	18.5	200ml
最小交易额	10（可混装）	包装盒	材质	DB		数量	10×2
交货所需时间	2周		尺寸/重量	长 × 宽 × 高			重量
				22.0	26.8	20.3	9.6
保存温度	☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	参考价格	☐ FOB ☐ CIF FCA 具体需商议	价格有效期	2025年　9月		
				日本国内的贩卖价格	475　日元		
执照	ISO22000:2018、JAS认证工厂、有机JAS						

原材料和添加物	产地	营养成分	成分量
蔬菜、水果		※每百克	
（苹果）	日本	能量	116kcal
（番茄）	新潟县・美国	蛋白质	0.9g
（洋葱）	兵庫县及其他	脂肪	0.0g
（其他）		碳水化合物	27.3g
砂糖	粗糖（鹿儿岛县）	钠	4.5g
醋			
（有机葡萄酒醋）	阿根廷、德国		
（有机米醋）	美国及其他		
食用盐	岩盐（中国）		
酱油	日本国产米		
小麦淀粉	日本国产小麦		
香辛料	亚洲诸国		

商　品　特　征	推荐的使用方法
经过特殊培育的日本产蔬菜、果实 使用特殊培育的成熟番茄、洋葱、胡萝卜和水果作为原材料，并添加黑糖，海盐和谷物醋，不添加一滴水而制成。 是一款口感柔和且具有水果香气的酱汁。 不适用化学调味剂，色素，防腐剂。	可以用于炸猪排，可乐饼以及诸多油炸食品。 和番茄酱进行混合也可以制作成汉堡肉酱汁。 此外，也可以少量加入炒饭或者炒面中进行调味。

■商品照片



过敏原
小麦、大豆、苹果

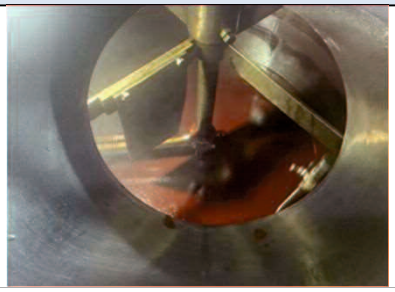
■ 出展企業紹介

企　业　名　称	**Ｄｉｏｎｙ株式会社**		
年 间 销 售 量	24.7亿日元	员　工　数	40人
董　事　长　名	**前田 丰宏**		
消　　息	我们作为自然红酒的进口商，把与自然共存的农业制造方法以及商家的想法传递到了日本。以此为基础，我们同时在代理贩卖具有日本个性的日本产酒类饮料，以及不添加食品添加剂的安心食品。从今往后，我们也将和生产商家一起，坚持有良心的食品生产，并且把这种理念和文化传递给世界。		
主　　页	https://www.diony.com/		
公 司 地 址 〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1	
工 厂 地 址 〒	高桥酱料株式会社	埼玉県本庄市下野堂604-7	
负　责　人　名	前田 一成	E - m a i l	k-maeda@diony.com
T　　E　　L	075-622-0678	F　A　X	075-601-5744

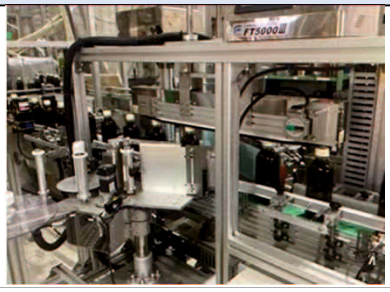
■ 制造过程及特点

原料称重 → 原料混合 → 加热・调和（达到93℃ ）→ 过滤（纸浆过滤器1.2mm/0.5mm） →产品贮藏库 → 检查（理化学・五感 ）→ 除去异物（筛网#20、磁力8000高斯以上） → 填充（50℃以上 ）→ 装箱 → 出货

照片



加热・调和



填充

■ 品质管理

商　品　检　查	☑ 有 ☐ 無	纸浆过滤器，筛网，磁铁过滤器、目测确认			
有关卫生管理	制 造 上 的 管 理	加热温度达到90度以上			
	员　工　的　管　理	穿着白衣，进入工厂时使用器械清洁全身			
	设　备　管　理	每年进行一次以上的检修			
有关突发事件	负 责 人 信 息	负　责　人　名	野口博正	联　系　方　式	0495-24-1641
	备　　注	原料信息，分析结果，制造流程确认表，填充流程确认表 对人对物保险 1亿日元			

商谈表

■ 商品特征及交易条件

商品名	嵯峨野匠庵 番茄酱						
JAN码	4533548014018	包装	材质	瓶身：PE,EVOH, 瓶盖・保护膜：PP			
有效期	1年6个月		尺寸/重量	长 ××	宽 ×	高	内容
				4.9	6.1	22.0	300g
最小交易额	10（可以混装）	包装盒	材质	DB		数量	20.0
交货所需时间	2周		尺寸/重量	长 ××	宽 ×	高	重量
				20.9	32.3	19.2	6.7
保存温度	☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	参考价格	☐ FOB ☐ CIF FCA 具体需商议		价格有效期	2025年 9月	
					日本国内的贩卖价格	507 日元	
执照	haguruma桃山工厂（ISO22000、 FSSC22000、 JFS-C规格）						

原材料和添加物	产地	营养成分	成分量
番茄	有机番茄（美国）	※每百克	
砂糖	日本（兵库县）	能量	117kcal
醋	日本（大阪府）	蛋白质	1.7g
食用盐	日本海水（兵库县）	脂肪	0.2g
洋葱	日本及其他	碳水化合物	27.1g
香辛料	亚洲诸国及其他	钠	3.3g

商品特征	推荐的使用方法
使用有机JAS认证的番茄 使用的有机番茄不经过农药和化学肥料的栽培，收到日本农林规格的官方认证。 不适用葡萄糖，果糖，糖浆，仅添加上白糖用来增添浓厚的风味。酸味适中，口味柔和。	蛋包，番茄煮鸡肉，意式蔬菜汤等

■商品照片

名　称：トマトケチャップ
原材料名：有機トマト(アメリカ)、砂糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
内容量：300g
賞味期限：枠外上部に記載
保存方法：直射日光を避け常温にて保存してください。
販売者：ディオニー株式会社
京都市伏見区奈良屋町408-1
製造所：ハグルマ株式会社（桃山工場）
和歌山県紀の川市桃山町調月1758-8

过敏原
无

■ 出展企業紹介

企　业　名　称	**Ｄｉｏｎｙ株式会社**			
年 间 销 售 量	24.7亿日元		员　工　数	40人
董　事　长　名	**前田 丰宏**			
消　　息	我们作为自然红酒的进口商，把与自然共存的农业制造方法以及商家的想法传递到了日本。以此为基础，我们同时在代理贩卖具有日本个性的日本产酒类饮料，以及不添加食品添加剂的安心食品。从今往后，我们也将和生产商家一起，坚持有良心的食品生产，并且把这种理念和文化传递给世界。			
主　　页	https://www.diony.com/			
公 司 地 址	〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1	
工 厂 地 址	〒	haguruma株式会社	和歌山県紀の川市桃山町調月1758-8	
负　责　人　名	前田 一成		E - m a i l	k-maeda@diony.com
T　　E　　L	075-622-0678		F　A　X	075-601-5744

■ 制造过程及特点

采购原料 → 称重（将番茄和洋葱打成沫） → 在调味机中混合并调味 → 加热杀菌（90℃以上、10分钟以上） → 除去异物（筛网：16筛眼） → 均一化（均质机） → 磁铁过滤器（8000高斯） → 除去异物（筛网：16筛眼） → 填充（85℃以上） → 密封 → 样品检查・分析（基于本公司标准进行甜度・酸度・食用盐成分以及其他的分析、色觉・味觉检查） → 分量检查 → 加压检查（针孔等） → 冷却 → 用压克力机加盖 →包装 → 检查产品 → 装箱 → 称重 → 产品

照片

■ 品质管理

商　品　检　查	☑ 有 ☐ 無	进行Brix、酸度、食用盐成分、粘度、酸碱度有关的理化学检查、细菌检查、五感检查			
有关卫生管理	制 造 上 的 管 理	指定管理标准并记录			
	员 工 的 管 理	确认健康状况，穿着统一制服，遵守工厂规则			
	设　备　管　理	使用ID卡进行打卡管理，监视摄像头			
有关突发事件	负 责 人 信 息	负　责　人　名	名出　武弘	联　系　方　式	0736-66-3388
	备　　注	已加入PL保险，有具体的商品事故应对标准及守则			

商谈表

■ 商品特征及交易条件

商品名	嵯峨野匠庵 洋食OGATA 生姜烧酱汁						
JAN码	4533548109068	包装	材质	玻璃瓶			
有效期	1年		尺寸/重量	长 × 4.6	宽 × 4.6	高 18.5	内容 220g
最小交易额	10（可混装）	包装盒	材质	DB		数量	12.0
交货所需时间	2周		尺寸/重量	长 × 17.3	宽 × 22.4	高 20.0	重量 5.8
保存温度	☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	参考价格	☐ FOB ☐ CIF FCA 具体需商议		价格有效期	2025年 9月	
					日本国内的贩卖价格	615 日元	
执照	JFS-B						

原材料和添加物	产地
酱油	日本
砂糖	
姜蓉	
柠檬果汁	浓缩还原
姜蓉	
芝麻油	
淀粉	
酵母精华	
食用盐	
根昆布粉末	

营养成分	成分量
每百克	
能量	121kcal
蛋白质	5.0g
脂肪	2.2g
碳水化合物	20.8g
钠	7.8g

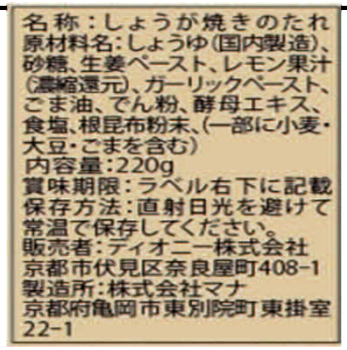
商品特征

京都 有名西餐店 洋食OGATA负责调制
由很受京都当地美食家欢迎的有名西餐店 洋食OGATA负责调制的生姜烧酱汁。不仅猪肉，炒牛肉、鸡肉、蔬菜时也可以使用。此外烧鱼的时候也可以用，是一款万能生姜烧酱汁。

推荐的使用方法

将肉和蔬菜炒制后加入本品继续翻炒。肉200克时需要本酱汁大勺2—3勺。
加入酱汁后再多家一次姜蓉会更美味。
不仅是肉，烤鱼、烤蔬菜也很相配。

■商品照片



过敏原

小麦、芝麻、大豆

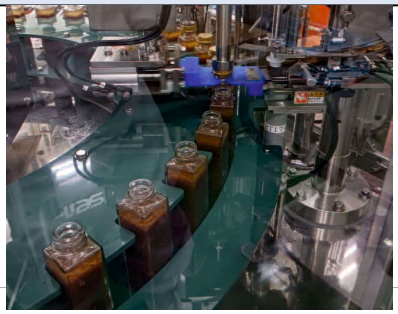
■ 出展企業紹介

企　业　名　称	**Ｄｉｏｎｙ株式会社**		
年 间 销 售 量	24.7亿日元	员　工　数	40人
董　事　长　名	**前田 丰宏**		
消　　息	我们作为自然红酒的进口商，把与自然共存的农业制造方法以及商家的想法传递到了日本。以此为基础，我们同时在代理贩卖具有日本个性的日本产酒类饮料，以及不添加食品添加剂的安心食品。从今往后，我们也将和生产商家一起，坚持有良心的食品生产，并且把这种理念和文化传递给世界。		
主　　页	https://www.diony.com/		
公 司 地 址 〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1	
工 厂 地 址 〒	株式会社mana	京都府亀岡市東別院町東掛室22-1	
负　责　人　名	前田 一成	E - m a i l	k-maeda@diony.com
T　　E　　L	075-622-0678	F　A　X	075-601-5744

■ 制造过程及特点

收取原料→保管原料→原料称重→加工原料→加热搅拌（92度5分钟）→加工原料→混合搅拌→检测品质（理化学、五感）→磁吸过滤器（6000高斯以上）→过滤器→填装（70—80度）→检查（容量、污损）→装箱→检查品质（微生物）→保管→出货

照片



■ 品质管理

商　品　检　查	☑ 有 ☐ 無	理化学检查、微生物检测、五感检测、目视确认			
有关卫生管理	制 造 上 的 管 理	每一个流程都有制作流程书并进行管理			
	员 工 的 管 理	健康检查、衣着检查、勤洗手、限制可带进车间的物品、卫生教育			
	设　备　管　理	接受JFS-B的定期监督并进行改善和维持			
有关突发事件	负 责 人 信 息	负　责　人　名	村上　武	联　系　方　式	0771-27-7175
	备　　注	以JFS-B为基准制作公司内事故、改善报告书。已加入PL保险。			