

# HKTDC Food Expo PRO 2025

August 14-16 | HKCEC

---

## Exhibitor Catalog

*The*  
JAPANESE  
PROCESSED  
MEAT





# ITO HAM YONEKYU HOLDINGS INC.

## 公司簡介

伊藤火腿米久控股有限公司在火腿和香腸領域，是日本國內銷售額第一的公司。透過覆蓋全日本的網絡，我們從火腿、香腸到調理加工食品、肉類、乳製品、熟食等，向國內外提供多樣化的「美味！」。

## 展出產品

### The GRAND Alt Bayern



伊藤火腿的旗艦品牌，講究品質的德式香腸，其不僅擁有酥脆的外皮口感與多汁的風味，透過「72 小時熟成」工法，充分引出肉品原始的鮮美，讓您享受「濃郁」與「深層餘韻」的美味。

此外，為了更好地襯托肉品的鮮味，採用了來自德國巴伐利亞州的岩鹽（佔食鹽使用量的 50%）。

#### 美味食法

推薦的料理方式是香煎。請使用加熱後的平底鍋，不需加油，將喜歡的數量放入鍋中，以小火至中火慢慢翻動煎烤。（約 6 分鐘）

### 雙層極厚漢堡排



透過包餡製法，展現出多汁的肉汁與肉粒感的口感。請享受極厚的飽滿感。先以鐵板煎烤鎖住美味，再以加熱蒸氣烤箱烘烤，做出蓬鬆多汁的成品。

#### 美味食法

微波爐（500W、1500W）

請將產品從包裝袋中取出，放在盤子上，輕輕覆蓋保鮮膜，置於微波爐中央加熱。

※ 加熱時間請參考右側說明。

※ 根據機型與功率不同，加熱時間可能略有差異，請酌情調整。

※ 若保鮮膜包得太緊，流出的油脂可能會燒焦，或導致產品表面溫度無法充分上升。

|       | From Frozen | After Thawing |
|-------|-------------|---------------|
| 500W  | 5min.       | 2min.30sec.   |
| 1500W | 1min.45sec. | 50sec.        |

### 零糖沙拉雞胸肉



這是一款使用雞胸肉製作的零糖質<sup>※</sup>沙拉雞肉。

採用真空烹調制法，使肉質柔嫩多汁。

※ 根據日本食品標示基準，糖質含量每 100 克未滿 0.5 克的，標示為 0。

#### 美味食法

不僅可以直接食用，也非常適合作為沙拉、麵食的配料，或三文治等各式料理的食材使用。



# Air Water Agri & Foods Inc.

## 公司簡介

「我們的業務起初是以液態氮製作並銷售冷凍食品開始，再擴展至火腿及香腸食品，以及冷凍蔬菜與甜點，以至與「食」有關的商品及服務也有提供。

## 展出產品

### 炭火炙燒生火腿



這款火腿以明火燒烤，外層香氣四溢，內部保持濕潤，呈現出炭火烤製的風味。

#### 美味食法

請盡情享用炭烤肉的濃郁風味，搭配沙律、三文治、壽司、開胃小菜等簡單料理皆十分合適。

### 生煙肉（Pancetta）



這道料理使用的是五花肉，含有適量的油脂，能為料理增添風味。

#### 美味食法

您可以直接食用，也可以作為料理的食材使用。可搭配芝士捲、放在意式烤麵包、煙肉蛋麵／普切塔烤麵包、於邦尼意粉、三文治或薄餅上。



# Kyushoku Co., Ltd.

## 公司簡介

九食有限公司自創業以來，一直專注於肉類的加工、製造和銷售，目前主要以火腿、香腸、培根及燒肉的製造與銷售為主，生產大量反映客戶需求的產品。

## 展出產品

### 香辣香腸



這個產品是將豬肉切成6毫米的粗絞調味的辛辣味不僅提升了鮮味，還為了強調辛辣感，混合了辣椒和辣椒素的調味料，製成熱辣和辛香的香腸。

### 美味食法

用滾燙的水煮沸，當香腸整體變得有彈性後，將其撈起，然後在抹上小匙的油的煎鍋中煎至上色，就可以享受到多汁且脆口的口感。



# JA ZEN-NOH MEAT FOODS CO.,LTD

## 公司簡介

JA 全農肉類有限公司是 JA 全農集團旗下的肉類加工與銷售企業。以國產牛肉與豬肉為主，透過嚴格的品質管理，將安全且高品質的產品送上全國家庭的餐桌。

## 展出產品

### 國產豬里肌 低溫加熱



將國產豬里肌以低溫慢火烹調，呈現濕潤柔嫩的口感。作為特定加熱肉品製造，中心部位亦已完全加熱。

**美味食法** | 根據厚度可呈現不同口感，從薄切到厚切，皆可靈活應用於各式料理中。

### 國產豬里肌 烤豬肉



採用濕潤赤身豬里肌，越嚼越能感受到脂肪的鮮美在口中綻放。透過低溫慢火烹調，鎖住水分，呈現濕潤柔嫩的口感。

**美味食法** | 薄切品嚐其「入口即化」，厚切享受其「肉感十足」，不同切法帶來多元料理變化。

### 國產黑毛和牛 烤牛肉



精選國產黑毛和牛，慢火低溫烘烤，肉質多汁柔嫩，濃郁鮮味充滿整個口腔，是一款極致美味。

**美味食法** | 可切片後直接搭配青芥末醬油食用，稍加加熱則風味更佳，亦適合搭配沙律或三文治。



# Shinshu Ham Co., Ltd.,

## 公司簡介

信州火腿有限公司總部位於長野縣上田市，是一家擁有超過 70 年歷史的肉品加工製造商。致力於提供安全、安心的商品。

## 展出產品

### 清爽信州輕井澤陳年維也納



將粗絞肉慢慢熟成，塞入羊腸內燻而成。其樸實的風味深受從小孩到大人的喜愛。

#### 美味食法

將香腸放入未沸騰的水中煮幾分鐘。然後放入煎鍋，加少許油，煎至變色。

### 清爽信州輕井澤 3 種香草 + 檸檬香腸



將精心熟成的粗絞肉塞入羊腸製成的非煙燻白香腸。加入三種香草（百里香、羅勒、墨角蘭）和檸檬，口感清爽，廣受歡迎。

#### 美味食法

將香腸放入未沸騰的水中煮幾分鐘。然後放入煎鍋，加少許油，煎至變色。

### 清爽信州輕井澤香腸三重奏



用粗羊腸製成的令人滿意的香腸，有三種不同的口味：粗磨、香草和辣味。

#### 美味食法

將香腸放入未沸騰的水中煮幾分鐘。然後放入煎鍋，加少許油，煎至變色。



# Starzen Co., Ltd.

## 公司簡介

自創立以來超過 70 年，致力於從生鮮肉品到加工食品的製造與供應。在香港，我們從和牛到香腸、漢堡排、烤牛肉等，皆由本公司自家製造並供應。實現全流程自家供應，產品兼具高品質與市場競爭力。

## 展出產品

### 和牛烤牛肉 70g



採用黑毛和牛腿肉，兼具適度霜降油花與紅肉鮮味的烤牛肉。透過低溫慢煮，充分帶出肉質的鮮美，是一款高級精緻的商品。

#### 美味食法

搭配附贈的山葵享用，可品味清爽風味。亦推薦用於沙律、丼飯、壽司等料理。

### 黑毛和牛與國產豬肉 漢堡扒



使用黑毛和牛與國產豬肉製作的混合絞肉漢堡扒。洋蔥亦選用國產，所有主要原料皆講究日本產地。

#### 美味食法

可使用微波爐簡單加熱。冷凍品約需 3 分 30 秒，冷藏品約需 3 分鐘。亦可作為蓋飯或漢堡扒使用，美味可口。



# THE DAIWA CO.,LTD.

## 公司簡介

抱著「吃得好、吃得開心、吃得盡興」為概念，為各位帶來來自大阪的美味烤牛肉。

## 展出產品

### 日式燒牛肉



已預先煮熟，解凍後即可食用。

#### 美味食法

可作為壽司、沙拉、拉麵等菜餚的配料，處理簡單又美味。

### 日式燒豬肉



已預先煮熟，解凍後即可食用。

#### 美味食法

可作為壽司、沙拉、拉麵等菜餚的配料，處理簡單又美味。



# TOHOKUHAM Co., Ltd.

## 公司簡介

東北火腿是創立於 1934 年的老字號食品製造商。我們的傳統技術在 DLG 食品競賽中連續五屆榮獲金獎，受到國際高度評價。我們積極致力於新技術的開發，並以義大利帕爾馬火腿為範本，獨立開發出長期熟成生火腿，取得了顯著成果。

## 展出產品

### 庄內火腿「諾比雷」



這款產品是以義大利帕爾馬火腿為範本，在山形縣鶴岡市製造的日本生火腿。使用日本產帶骨豬後腿肉，搭配日本海鹽，經過 18 個月熟成而成。此產品的特色在於經過熟成所帶來的豐富風味與鮮味。

### 美味食法

請將本產品切成薄片，直接食用。與起司和葡萄酒非常搭配。夾在麵包中，是製作三文治的絕佳選擇。

### 使用山形縣產豬肉製成的 柚子胡椒風味粗絞香腸



這款產品使用山形縣庄內產的豬肩肉為原料，加入日本傳統香料「柚子胡椒」，帶來清爽風味的粗磨香腸。

### 美味食法

請將此產品以 80°C 的熱水燙煮 3 分鐘。之後將此產品在平底鍋上稍微煎一下，能享受到更加香脆美味的風味。



## Nissin Meat Products Co., Ltd.

## 公司簡介

成立於 1916 年，是日本歷史悠久的火腿與香腸製造商之一。以「最佳原料造就最佳美味」為宗旨，自創業以來即以高品質的加工肉品聞名。在創業地東京都港區麻布，長年深受當地顧客支持與愛用，至今已有超過百年歷史。

## 展出產品

## 白火腿



這款無骨火腿採用高品質豬腿肉製成，經過醃漬後蒸煮而成，口感細緻滑嫩。為了保留天然風味，調味儘量簡單。

## 美味食法

搭配牛油風味極佳，可將牛油塗抹在法國麵包或多士享用。

## 日式叉燒（烤豬肉）



採用嚴選豬肉，搭配歷代相傳的秘製醬汁醃製而成，是一款風味濃郁的商品。醬汁滲透至肉質每一處，極大提升整體的濃厚香氣與滋味。

## 美味食法

即使冷卻後仍保持柔嫩，廣受兒童至長者等各年齡層喜愛。可作為即食小吃，或用作拉麵、炒飯等多樣料理的食材。

## 白香腸（德式細香腸）



這款小巧但經典的烤香腸，起源於德國巴伐利亞古都紐倫堡。帶有淡雅的香草風味。

## 美味食法

建議以接近沸騰（約 90°C）的熱水加熱 2 至 3 分鐘後，再於平底鍋中煎至表面金黃後食用。



## 公司簡介

日本火腿集團公司以生產火腿和香腸起家，業務範圍擴展至肉類、加工食品、水產品、乳製品、天然調味料、健康食品等所有食品相關領域。我們團結在集團品牌周圍，全心全意傳遞「飲食之喜悅」。

## 展出產品

### Schau Essen®



它是日本香腸第一品牌。由美味・濃香顆粒豬肉灌入天然羊腸製成。您可愉悅享受其多汁酥脆之口感。

#### 美味食法

鍋中放滿水煮開後轉小火，加入冷凍 SCHAU ESSEN，煮 5 分鐘。

### 入口即化四種起司漢堡牛排®



此漢堡牛排用四種起司包裹，搭配黑色濃蜜醬汁。加熱後，濃郁的起司融化四溢。只需煮食即可輕鬆享用正宗的嫩漢堡牛排。

#### 美味食法

將袋子放入沸水鍋中（中火）加熱 10 分鐘，不需加蓋。

### 帶骨炸雞 (Chiki Chiki Bone)®



本產品產自北海道工廠。用 11 種香料獨家混合製成的帶骨炸雞。富含膠原蛋白的雞翅裹上香辣麵糊，用植物油炸至酥脆。

#### 美味食法

微波爐加熱、烤箱烤制和油炸，您可享受多種烹飪方法。



# Hayashikane Sangyo Co., Ltd.

## 公司簡介

林兼産業有限公司以「美味」為核心，廣泛開展事業。「美味」豐富我們的生活，為生活帶來快樂。「霧島黑豚」品牌豬正是我們多年飼料科研技術和黑豬飼養經驗的結晶。我們運用自身在生產和銷售方面的技術和實力，致力於打造高品質產品，並不斷追求「美味」。

## 展出產品

### 霧島黑豚烤豬肉



這款烤豬肉採用人氣品牌「霧島黑豚」的大腿肉，從育肥到銷售都由我們團隊全程負責。採用真空烹調法，使豬肉口感軟潤，鮮嫩多汁。清淡的調味卻保留了最純粹的鮮味，讓您彷彿置身於西餐廳。

#### 美味食法

放入冰箱解凍（約 8 小時），然後順著肉的紋理切成薄片。直接吃也很美味，或搭配你最喜歡的蔬菜和醬汁也不錯。

### 霧島黑豚 燉煮漢堡排（法国 demi glace 醬風味）



使用人氣品牌「霧島黑豚」豬肉燉煮而成的漢堡排。肉排在經過精心調味後，先高溫蒸煮以鎖住豬肉最原本的鮮味，再高溫烘烤使其軟嫩飽滿。佐以紅酒調製的法国 demi glace 醬，堪稱絕品。

#### 美味食法

將冷凍產品連袋放入沸水中煮約 10 分鐘。打開包裝，盛入盤中即可享用。

### 霧島黑豚 優質粗挽豚肉香腸



用從育肥到銷售都由我們集團自主經營管理的「霧島黑豚」豬肉所制的香腸。為增加肉感，我們將肉粒絞成更大的尺寸，配合德國岩鹽，打造出鹹味適中的煙熏香腸。霧島黑豚特有的優質脂肪，也提升了香腸的風味和濃鬱口感。

#### 美味食法

解凍半天。解凍後，可以直接食用，或在略低於沸水的水中煮 2-3 分鐘，或在加熱的煎鍋中煎 3-4 分鐘。



# FUKUTOME MEAT PACKERS, LTD.

## 公司簡介

「本公司創立於 1919 年，今年迎來第 106 週年紀念。自 1949 年起，我們開始生產與銷售加工肉品。」

## 展出產品

### 煙肉「MIRAI」



日本豚  
JAPANESE PORK

僅使用豬肉與食鹽製成。雖是非常簡單的配方，卻擁有濃郁的風味。

#### 美味食法

烤來吃非常美味，直接食用也同樣可口。

### 烤火腿「MIRAI」



日本豚  
JAPANESE PORK

僅使用豬里肌與食鹽製成。雖是非常簡單的配方，卻擁有濃郁的風味。

#### 美味食法

可作為沙律配料或三文治內餡使用。

### 香腸「MIRAI」



日本豚  
JAPANESE PORK

僅使用豬肉、豬油與食鹽製成。配方非常簡單，卻擁有濃郁的風味。

#### 美味食法

不論是水煮或微煎皆風味極佳。用於炒蔬菜中也十分美味。



# Prima Meat Packers, Ltd.

## 公司簡介

普利瑪火腿成立於 1931 年，當時名為「竹岸火腿商會」。作為業界的先驅，敝公司除了採購火腿與香腸，亦擴充事業到冷鮮肉及加工食品的業務，與日本的肉食文化發展一同成長。未來除了日本，亦會積極往亞洲其他地方開拓業務。

## 展出產品

### GABA 雞肉棒（番茄味）



據報導，GABA 具有舒緩因工作、學習等引起的暫時精神壓力和疲勞的功能，GABA 可以輕鬆地與沙拉雞肉棒一起食用。

#### 美味食法

原封不動地食用。

### MCT 雞肉棒（薑味）



據報導，中鏈脂肪酸（MCT）可降低高 BMI 人士的腰圍、體脂肪和腹部脂肪 MCT 可輕鬆在沙拉雞肉棒中食用。

#### 美味食法

原封不動地食用。

### 「香薰™」豬肉腸



這種香腸具有獨特的香味，它是由使用我們專有製程生產的新鮮研磨香料的味道製成的。它是普利瑪火腿的旗艦產品。

#### 美味食法

加入 3 湯匙水，以中火在熱水中翻炒。



# YAGAI Corporation

## 公司簡介

成立時間：1974 年 8 月

資本額：1 億日圓

代表取締役社長：谷貝佑一

員工人數：517 名 (截至 2024 年 7 月)

業務內容：

- 加工食品製造
- 食品批發業務
- 餐飲事業 (以牛舌專門店「杜之都助」為主)

## 展出產品

### OYATSU CALPAS 盒裝 136g



「OYATSU CALPAS」是一種質地柔軟的乾式香腸風肉類零食，以雞肉與豬肉製成。這是我們的主打商品，深受從孩童到成人的喜愛，並廣泛流通於日本全國各地。

美味食法 | 原封不動地食用。

### OYATSU CALPAS 披薩味 盒裝 120g



這款肉類零食再現了披薩的風味。特點是使用發揮番茄與蔬菜美味的甜味披薩醬，並結合芝士風味。

美味食法 | 原封不動地食用。

### 迷你 OYATSU CALPAS 20g



「OYATSU CALPAS」是一種質地柔軟的乾式香腸風肉類零食，由雞肉與豬肉製成。每根獨立包裝上都印有各種可愛的熊貓臉圖案，趣味十足。

美味食法 | 原封不動地食用。



## CONTACT

伊藤火腿米久控股有限公司

Air Water Agri & Foods 有限公司

九食有限公司

JA 全農肉類有限公司

信州火腿有限公司

Starzen 有限公司

大和食品有限公司

東北火腿有限公司

日進肉品有限公司

日本火腿有限公司

林兼産業有限公司

福留肉品有限公司

普利瑪火腿有限公司

YAGAI 有限公司

👤 Goto Norimitsu

👤 Satoshi Kambe

👤 Rokki Nishijima

👤 Chu Long Yin, Alex

👤 Junichi Nakamura

👤 Nozomu Hisanaga

👤 Simon

👤 Shinichi Obiya

👤 Sachiko Kobayashi

👤 Fuyuki Oga

👤 Takasuke Yanagiya

👤 Keiji Menuki

👤 Azusa Sugioka

👤 Manabu Nunokawa

☎ +81-80-5490-5684

☎ +81-70-2308-9516

☎ +81-80-6403-8376

☎ +852-6076-7757

☎ +81-268-26-8610

☎ +81-03-5783-2374

☎ +81-90-8068-6069

☎ +81-235-22-1856

☎ +81-3-3582-2941

☎ +81-70-2299-3043

☎ +81-90-9482-3833

☎ +81-82-278-6161

☎ +81-70-2830-1748

☎ +81-90-7058-8803

✉ norimitsu.goto@ihyq.co.jp

✉ kambe-sat@awi.co.jp

✉ r.nishijima@ehamq.co.jp

✉ chu-alex@zennoh-intl.com

✉ junichi\_nakamura@shinshuham.co.jp

✉ nozomu.hisanaga@starzen-group.com

✉ simon@rikyunosato.com

✉ s-obiya@toughokuhama.co.jp

✉ sachiko.kobayashi@nissinham.co.jp

✉ f.ooga@nipponham.co.jp

✉ tyanagiya@hayashikane.com

✉ k-menuki@fukutomeham.com

✉ Azusa.Sugioka@primaham.co.jp

✉ nunokawa@yagai.net

如有任何洽詢，敬請透過本公司營業部門或指定口譯人員與我們聯繫。