



日本美食 商品展

第4回



2025.

12/6(五) ▶ 1/9(四)

1F室內廣場

日本美食商品展

2025.
12/6(五) ▶ 1/9(四)
1F室內廣場

第4回

職人手藝
道地美饌
好評登場

日本職人

安藤裕司

安藤亭



昔ながらの味わい!

- A. 蛋包鐵板炒麵 推薦價200元
- B. 廣島燒 推薦價260元
- C. 勝厚炸豬排炒麵 推薦價330元
- D. 鐵板炒麵 推薦價150元



實演

D

日本職人

江藤芳樹

ほんのりと和の甘み!



魚びすや



鯛魚燒 推薦價60元/個
(口味:紅豆・牛奶・芋頭)

嚴選麵粉與高品質食材
精心調製出柔軟的麵糊和香濃內餡,
經過恰到好處的烘烤,現烤的美味一口咬下,
外皮酥脆、內餡濃郁香氣四溢!
無論是下午茶點心,還是隨手小食,
完美呈現和風滋味!

實演



川島之味



パリッと美味い!

現烤杏仁魚片/
透抽/魷魚
推薦價300元/包
特價買六送一

川島之味



日本帆立貝(500g)
推薦價1,950元/包

銀座

日式炸肉餅,香酥美味現炸上桌!新鮮絞肉搭配
脆嫩蔬菜,外裹金黃酥脆麵衣,高溫瞬間鎖住肉
汁,一口咬下,濃郁滋味,滿足您的味蕾!



メンチカツ銀座
銀座和牛炸肉餅
推薦價90元/顆

旨味

實演

絶品!
旨味あふれる

メンチカツ銀座
銀座炸肉餅三明治 推薦價160元/份

平日(週一~五)限定販售(不含國定假日)
一口酥脆,一口柔嫩!金黃炸肉餅夾在鬆軟
麵包中,每一口都充滿肉汁的幸福滋味,是
極具特色的美味首選!



メンチカツ銀座
A5和牛股子牛 推薦價680元/份

入口即化的和牛,帶著迷人油香,煎烤
出的金黃焦香與嫩滑口感,讓您每一
口都沉醉在牛肉的極致風味中。

旨味

實演

香りが抜群!



特別企劃

鼓動和風
SHOW

12.7(六)
| 11:30~12:00 南二口 |

演出單位:台中日僑學校中學部 太鼓部



* 圖片僅供參考,依現場實際販售為主 | 實際折扣內容請以現

和風製菓 甜趣滋味

話題必買

Sugar Butter Tree



外層酥脆內餡香甜，博多限定甘王草莓奶油口味，酸甜口感加上溫潤滑滑的奶油，濃郁不膩口，是造訪九州必買名物。

砂糖奶油樹(甘王草莓/12入)
推薦價680元/盒

初登場

AUDREY

甘酸っぱい
莓の香り!



草莓花束餅乾(8入)
推薦價680元/盒

初登場

小倉山莊



山春秋仙貝(19g*9入裝)
推薦價880元/盒

初登場

makkana ichigo

鮮甜多汁福岡特產甘王草莓，內餡夾心層次豐富一試難忘。



草莓夾心餅(10入)
推薦價580元/盒

初登場

鎌倉五郎本店

在酥脆的餅皮裡，夾入鬆軟抹茶與小倉紅豆風味的鮮奶油!是一款高雅別緻的鎌倉銘菓。



鎌倉半月夾心餅
(抹茶*5入/小倉紅豆*5入)
推薦價880元/盒

初登場

伴手美食 名物特搜

嚴選直輸

鶴味噌



熱銷排行

北菱



- A. 七味鹿角魚燒(90g) 推薦價390元
- B. 味付海帶芽仙貝(90g) 推薦價390元
- C. 沙丁魚條(90g) 推薦390元

▲ 金粒味噌 推薦價200元/盒 500元/3盒
▲ 金山寺味噌 推薦價200元/盒 500元/3盒



サクッとふわわり香る

藤十郎



- A. 洋蔥味米菓(90g) 推薦價280元
- B. 招牌綜合仙貝米菓(100g) 推薦價280元
- C. 海苔捲米菓(80g) 推薦價280元

たまらないう美味い

稻田豆菓子



鮮香滿溢

美妍養生

- ▲ 花枝豆/素煎黑豆/芥末豆 推薦價200元/包 特價買五送一
- ▲ 海帶蛤蜊湯 推薦價480元/包 1,300元/3包
- ▲ 黑豆國寶茶 推薦價480元/包 特價買三送一

藤八郎



經典人氣

實演

- ▲ 醬油糰子 推薦價80元/串
- ▲ 花見三色糰子 推薦價80元/串

Q彈口感

モチモチ食感