

SOLUTIONS OF TOMORROW BY DENMARK

デンマーク発、明日のソリューション



INDEX

FOREWORD | 序文

AURION

CHOCOLATE AND LOVE

CONTEMPEHRARY

DANISH CROWN

FYNBO FOODS

KELSEN

MILL & MORTAR

MUNKEBO SEAFOOD – DIEZ

NORTHERN GREENS

OIALLA

ORGANIC PLANT PROTEIN

RAW CULTURE

SWEET INTENTIONS

ØSTERBERG FOOD SERVICE

THE DNA OF THE DAINISH FOOD CLUSTER

Collaboration, quality, innovation and sustainability define the Danish food cluster – a global leader in safe, forward-thinking and responsible food production.

Denmark's position is built on an uncompromising commitment to food safety and quality, backed by strong public-private partnerships. Across the value chain, companies, researchers and authorities work together to set and raise international standards.

Innovation and sustainability are driving forces behind Denmark's ability to turn global challenges into scalable solutions – from climate-resilient production and circular economy models to digital technologies and alternative proteins.

This collaborative mindset makes Denmark a trusted partner in the global food system – known for its high standards, transparency and long-term vision for sustainable growth.

Learn more at foodnationdenmark.com.

デンマーク・フードクラスターのDNA

協働、品質、イノベーション、そしてサステナビリティ—これらがデンマークのフードクラスターを形づくる中核であり、安全性、先進性、責任ある食品生産において世界をリードしています。

デンマークの強みは、食品安全と品質に対する妥協のない姿勢にあります。強固な官民連携に支えられ、バリューチェーン全体を通じて、企業、研究機関、行政当局が連携し、国際基準を策定し、さらに高めています。

イノベーションとサステナビリティは、デンマークが地球規模の課題を、より規模の拡大に対応できる解決策へと転換する原動力です。気候変動に強い生産、循環型経済モデル、デジタル技術、代替タンパク質に至るまで、幅広い分野で取り組みが進められています。

この協働の精神により、デンマークは高い基準、透明性、そして持続可能な成長に向けた長期的ビジョンで知られる、世界の食料システムにおける信頼できるパートナーとなっています。

詳細は foodnationdenmark.com をご覧ください。

FOREWORD | 序文



Denmark - a frontrunner in innovative, sustainable and efficient food production

We are very proud to present thirteen Danish companies for this years FOODEX.

In Denmark we have a saying: *you are what you eat*. This reflects our holistic approach to food and food production, grounded in the belief that our well-being is closely linked to the standards of the food we consume. This mindset has been a key driver of Denmark's commitment to sustainable and innovative food production, which is why Danish food products are widely recognised for their high quality and safety. These values aligns closely with the discerning standards of the Japanese consumers.

Japan and Denmark have a long history of close cooperation, particularly in the food and agriculture sector. While geographical distance separates us, this is more than offset by our shared commitment to quality and our ambition for greener and more sustainable food production.

For this years FOODEX I invite you to try some of our finest selection of Danish specialities and experience the joy of high-quality food based on a deep-rooted respect for nature.

Marie Louise Flach de Neergaard
Minister Counsellor (Food, Agriculture & Fisheries)
Royal Danish Embassy in Japan

デンマークは、革新的で持続可能かつ効率的な食品生産のフロンティナーです

本年もFOODEXにおいて、デンマークを代表する13社の企業をご紹介できることを大変誇りに思います。

デンマークには「人は己が食べたものでできている」ということわざがあります。これは、私たちの食と食料生産に対する総括的な考え方を表しており、私たちの健康と幸福は、日々口にする食品の基準と密接に結びついているという信念に基づいています。この考え方は、持続可能で革新的な食料生産に対するデンマークの取り組みを推進する重要な原動力となっていました。その結果、デンマークの食品は高い品質と安全性で世界的に高く評価されています。これらの価値観は、品質に対して非常に高い基準を持つ日本の消費者の皆さまの考え方とも深く共鳴するものと思います。

日本とデンマークは、特に食料・農業分野において、長年にわたる緊密な協力関係を築いてきました。地理的には距離がありますが、品質へのこだわりや、より環境に配慮した持続可能な食料生産を目指す共通の志によって、その距離は十分に埋められています。

本年のFOODEXでは、是非デンマークが誇る選りすぐりの特産品をご賞味いただき、自然への深い敬意に根ざした高品質な食品の魅力を体験していただければ幸いです。

マリエ・ルイセ・ブラック・デ・ネルゴー
食品・農業・水産担当公使
デンマーク大使館



AURION A/S

Aurion was established in 1974 and is one of the oldest organic and biodynamic cereal processing mills in Denmark. Nothing has changed in 50 years - organic pioneers then and now.

All Aurion's products are either 100% organic or biodynamic quality. There are no additives at all in Aurion's products - only pure ingredients.

One of Aurion's core beliefs is the dedication to natural raw materials and there are no compromises. Uncompromising, high quality and frontrunners - that's what we are known for.

Aurion（アーリオン）は1974年創業、デンマークで最も歴史あるオーガニック・バイオダイナミック穀物製粉加工会社のひとつです。50年にわたり、「オーガニックのパイオニア」であり続けています。

Aurionの商品はすべて、100%オーガニックまたはバイオダイナミック品質。添加物は一切使用せず、純粋な原材料だけを用いています。

自然な原材料への搖るぎないこだわりは、Aurionの核となる信念です。妥協なき姿勢と高い品質、そして先駆者としての歩みが、Aurionへの信頼を育んできました。

TARGET SEGMENT | 対象層

Distributors | 販売代理店（募集）

CONTACT | お問い合わせ

Brian Tholstrup Nybo
Managing Director
DK mobile: +4520140721
brian@aurion.dk
www.aurion.dk



PRODUCT INFORMATION | 製品情報

PRODUCTS SUITABLE FOR | 用途
Retail | 小売
Food Service | フードサービス
Industry | 業界

Aurion has a close cooperation with organic and biodynamic farmers. Today we cooperate with 40 Danish farmers supplying us with grain.

We are experts on Nordic and ancient grains. Aurion's cultivation rules are uncompromising and stricter than the general cultivation rules. No pesticides of any kind are allowed.

No additives or starch are applied in the production. Thus, Aurion's products are 100% free from and clean label - unique products on the Danish market with uncompromising standards.



Rye, biodynamic
ライ麦 (バイオダイナミック)



Purple Wheat, organic
紫小麦 (オーガニック)



Svedjerug, organic
焼き畑ライ麦 (オーガニック)



Good Morning Porridge, organic
おはようポリッジ (オーガニック)



Happy Stomach Porridge, organic
快腸ポリッジ (オーガニック)



Fitness Porridge, organic
フィットネスピリッジ (オーガニック)

PRODUCT SPECIFICATIONS | 製品仕様

Shelf life: 9-12 months | 9~12か月
Storage: Ambient | 保存方法: 常温

Organic | オーガニック
Biodynamic | バイオダイナミック

Plant-based | プラントベース

CERTIFICATIONS | 認証

HACCP, Demeter
HACCP (ハサップ) , デメター認証

PACKAGING AND SIZES

Labels: can be customised to meet customer requirements.

Sizes and formats:
300 g to 12,5 kg . Can be tailored to specification, depending on order specifications.

包装形態・サイズ

ラベル: お客様のご要望・仕様に合わせてカスタマイズ可能です。

サイズ・形態:
300g~12.5kg. ご注文内容に応じて、ご指定仕様に合わせた調整が可能です。



CHOCOLATE AND LOVE

WHO WE ARE

We are a family-run chocolate business crafting exceptional organic and Fairtrade-certified chocolate, sourced with dignity and wrapped in beautiful hand-painted illustrations, always made with love.

ORIGIN

High-quality organic cacao sourced directly from Fairtrade certified cooperatives in Peru, The Dominican Republic, Panama and Madagascar.

MADE IN SWITZERLAND

Our chocolate is crafted in Switzerland by our expert production partner, using state-of-the-art machinery.

私たちについて

私たちは家族経営のチョコレートブランドです。尊厳を大切にして調達したオーガニックかつフェアトレード認証のカカオを使用し、美しい手描きのイラストで包んだ、特別なチョコレートを心を込めて作っています。

原材料の产地

高品質なオーガニックカカオを、ペルー、ドミニカ共和国、パナマ、マダガスカルのフェアトレード認証協同組合から直接調達しています。

スイス製

私たちのチョコレートは、最先端の設備を行い、スイスにて熟練した生産パートナーによって製造されています。

TARGET SEGMENT | 対象層

Distributors | 販売代理店（募集）
Importers | 輸入業者
Retailers | 販売店

CONTACT | お問い合わせ

Birgitte Hovmand
Co-founder
bh@chocolateandlove.com
www.chocolateandlove.com

GEOGRAPHIC PRESENCE

展開地域
Asia: China, Thailand
アジア：中国、タイ

Chocolate
and Love

PRODUCT INFORMATION | 製品情報

PRODUCTS SUITABLE FOR | 用途
Retail | 小売
Food Service | フードサービス
Industry | 業界

AWARD-WINNING

Our range has received 70 Gold Great Taste Awards.

ORGANIC & FAIRTRADE

We use premium cacao for our organic & Fairtrade certified chocolate.

NATURAL & VEGAN

All our ingredients are natural. No soy lecithin. 9 of our flavours are vegan.

RANGE

We have interesting flavours from 100% cocoa with candied ginger, a bar with zingy passion fruit filling, a bar with gorgeous pomegranate pieces, to a crunchy bar with caramel and sea salt.

CERTIFICATIONS | 認証

FSSC 22000 (食品安全システム認証)



100% COCOA WITH CANDIED GINGER - 80g

Unique roasting & high-quality cacao, very pleasant 100% cocoa bar.



POMEGRANATE - 70% - 80g

Wonderful fruity cacao from Madagascar and gorgeous pieces of pomegranate.



PASSION FRUIT - 65% - Filled - 85g

Dark chocolate bar filled with a fusion of exotic passionfruit, orange and mango.



SEA SALT - 55% - 80g

Dark chocolate with a wonderful caramel crunch and a hint of sea salt.



NAPOLITAINS - 5.5g

Dark chocolate, individually wrapped, 5 flavours: Panama, Rich Dark, Madagascar, Orange & Sea Salt.

PRODUCT SPECIFICATIONS | 製品仕様

Shelf life: 16-24 months

賞味期限：16～24か月

Storage: Ambient, cool, dry (optimal 12-18 degrees)

保存方法：常温・冷暗所保管
(最適温度：12～18°C)

Organic | オーガニック

Fairtrade | フェアトレード認証

9 vegan flavours and 2 non-vegan
ヴィーガンフレーバー9種類、
ノンヴィーガン2種類

受賞歴

私たちのチョコレートは、Great Taste Awards にてゴールド70賞を受賞しています。

オーガニック & フェアトレード

オーガニックおよびフェアトレード認証を受けたチョコレートには、厳選された高品質カカオのみを使用しています。

ナチュラル & ヴィーガン

すべての原材料はナチュラル。大豆レシチン不使用。
9種類のフレーバーはヴィーガン対応です。

ラインナップ

砂糖漬けジンジャーを加えた100%カカオ、
爽やかなパッションフルーツフィリング入りバー、
美しいザクロの果肉を散りばめたバー、
キャラメルとシーソルトのカリッとした食感のバーまで、
個性豊かなフレーバーを取り揃えています。

カンディードジンジャー入り カカオ100% チョコレート - 80g

独自のロースト製法と高品質なカカオを使用した、非常に心地よい味わいのカカオ100%チョコレートバー。

ザクロ - カカオ70% - 80g

マダガスカル産の芳醇でフルーティーなカカオに、贅沢なザクロの果実を合わせました。

パッションフルーツ - カカオ65% - フィリング入り - 85g

エキゾチックなパッションフルーツ、オレンジ、マンゴーを融合させたフィリングを包んだダークチョコレートバー。

シーソルト - カカオ55% - 80g

芳醇なダークチョコレートに、心地よいキャラメルのカリッとした食感と、ほのかな海塩のアクセントを加えました

ナポリタンチョコレート - 5.5g

個包装のダークチョコレート。フレーバー5種：パナマ、リッチダーク、マダガスカル、オレンジ、シーソルト。

PACKAGING AND SIZES

Labels, sizes and formats: can be customised to meet customer requirements, depending on order specifications.

包装形態・サイズ

ラベル、サイズ、形状は、ご注文内容・仕様に応じてお客様のご要望に合わせたカスタマイズが可能です



SCAN FOR PRODUCT CATALOGUE |

製品カタログはこちらから
スキャンしてください



CONTEMPORARY

CONTEMPEHRARY is a leading innovator of natural organic plant-based foods in Denmark. Since 2019 we have been on a mission to create delicious, green and healthy taste experiences. Based in a beautiful rural part of Denmark, every product we create takes its starting point in traditional hand craft and natural fermentations. Our customers include Michelin star restaurants and top gourmet chefs of Denmark. The products have won numerous prizes and are regarded by many as the best in class.

CONTEMPEHRARY（コンテンペラリー）は、デンマークを代表するナチュラル・オーガニック植物由来食品の革新的ブランドです。2019年の創業以来、「美味しい、グリーンで、健康的な味わい」を追求することを使命としてきました。デンマークの美しい田園地帯を拠点に、すべての製品は伝統的な手仕事と自然発酵を基盤として生み出されています。ミシュラン星付きレストランやデンマーク屈指のトップ・グルメシェフに採用されており、数多くの賞を受賞。多くの人々からカテゴリー最高峰と評価されています。

TARGET SEGMENT | 対象層
Distributors | 販売代理店（募集）
Importers | 輸入業者

CONTACT | お問い合わせ

Tobias Noe Harboe

Co-founder

Contact@contempehrary.com

DK mobile: +45 5378 7893

<https://contempehrary.com/en/>

<https://contempehrary.com/Japan/>

CONTEMPORARY

PRODUCT INFORMATION | 製品情報

PRODUCTS SUITABLE FOR | 用途
Retail | 小売
Food Service | フードサービス
Industry | 業界

Our price winning products push the boundaries of how Nordic legumes can be used and how much umami we can create with them!

The natural fermentation methods we use combine Japanese tradition with Danish legumes and a twist of innovation. Ingredients are clean and simple: beans, seaweed, water, salt and fermentation cultures. The result is somewhat similar to shoyu and miso – and can be used accordingly - while savouring and expressing the Nordic terroir, creating unique taste experiences.



Barrel-aged fava bean sauce
(a unique 'Nordic style shoyu'),
matured in barrels.
Bottle - 200ml, 500ml.



Barrel-aged seaweed sauce
(a unique 'Nordic style vegan fish
sauce'), matured in barrels.
Bottle - 200ml, 500ml.



CONTEMPEHRARY condiment #01
(young version of the fava bean
sauce).
Standup pouch with corner spout,
500 ml



CONTEMPEHRARY condiment #02
Fava bean (a unique 'Nordic style miso'
made from danish organic fava beans)
Standup pouch - 200 g



CONTEMPEHRARY condiment #03
Seaweed (a unique 'Nordic style miso'
made with fava beans and seaweed)
Standup pouch - 200 g

PRODUCT SPECIFICATIONS | 製品仕様

Shelf life: 9-12 months | 賞味期限：9～12か月

Storage: Ambient | 保存方法：常温・冷暗所保管

Organic | オーガニック

Plant-based | プラントベース

受賞歴のある当社製品は、北欧産豆類の可能性を広げ、そこから生み出せる旨味の限界に挑戦しています。私たちが用いる自然発酵の手法は、日本の伝統的な発酵技術に、デンマーク産の豆類と革新的な発想を融合させたものです。

原材料はシンプルかつクリーンで、豆類、海藻、水、塩、発酵菌のみを使用しています。その仕上がりは、醤油や味噌に通じるものがあり、同様の用途でお使いいただけますが、北欧のテロワールを存分に表現し、唯一無二の味わい体験を生み出します。

樽熟成 そら豆ソース

(独自の「北欧スタイル醤油」)

樽で熟成。

ボトル：200ml、500ml

樽熟成 海藻ソース

(独自の「北欧スタイルヴィーガン・フィッシュ
ソース」)

樽で熟成。

ボトル：200ml、500ml

CONTEMPEHRARY コンディメント #01

(そら豆ソースの若熟成タイプ)

コーナースパウト付きスタンドパウチ：500ml

CONTEMPEHRARY コンディメント #02 そら豆

(デンマーク産オーガニックそら豆を使用した、
独自の「北欧スタイル味噌」)

スタンドパウチ：200g

CONTEMPEHRARY コンディメント #03 海藻

(そら豆と海藻を使用した、独自の「北欧スタイル
味噌」)

スタンドパウチ：200g

PACKAGING AND SIZES

Labels, sizes and
formats: can be
customised to meet
customer requirements.
depending on order
specifications.

包装形態・サイズ

ラベル、サイズ、形状は、
ご注文内容・仕様に応じ
てお客様のご要望に合わ
せたカスタマイズが可能
です。



TARGET SEGMENT | 対象層
Distributors | 販売代理店（募集）

DANISH CROWN

As part of Danish Crown Group we are the biggest meat manufacturer in Europe, and we are proud of our wide-ranging product portfolio. The Danish Crown Group is a farmer-owned global food company headquartered in Denmark, with a presence in 28 countries.

デニッシュクラウン・グループの一員として、当社はヨーロッパ最大の食肉メーカーであり、幅広い製品ポートフォリオを有していることを誇りに思っています。

デニッシュクラウン・グループは、生産者（農家）所有のグローバル食品企業で、デンマークに本社を置き、世界28か国で事業を展開しています。

CONTACT | お問い合わせ
Jacob Randeris Toft
Export Director
JARTO@danishcrown.com
www.danishcrown.com/global/

GEOGRAPHIC PRESENCE
展開地域
All of Asia | アジア全域



Danish Crown

PRODUCT INFORMATION | 製品情報

PRODUCTS SUITABLE FOR | 用途
Retail | 小売
Food Service | フードサービス
Industry | 業界

At Danish Crown we have been manufacturing meat products since 1887, and with more than 130+ years of expertise we are renowned across the globe for our superior taste and quality. We pride ourselves as the world champions in food safety and conduct more than 99,000 annual analyses and receive 2,000 veterinary visits every year at our factories.

デニッシュクラウンは1887年の創業以来、食肉製品の製造を行っており、130年以上にわたる専門知識を背景に、優れた味わいと品質で世界的に高い評価を受けています。また、当社は食品安全分野における世界的リーダーであることを誇りとし、工場では年間99,000件以上の分析を実施し、毎年2,000回の獣医による検査・訪問を受けています。



Sausages

A selection of pork sausages, smoked over beechwood for a rich, smoky flavour.



Spareribs

Our spareribs from meaty loin ribs are cooked on racks which ensures a tender and clean result.



Tulip Specialty Salami

Tulip Specialty Salami is rooted in proud craftsmanship, traditions, and made from Danish meat.



Pizza topping

In the heart of every pizza lies a story, but what truly sets a pizza apart is what is on the top.



Meatballs

Discover our tasty meatballs - a classic that never goes out of style.

PRODUCT SPECIFICATIONS

製品仕様

Shelf life: 12 month
保存期間：12か月

Storage: Chilled/Frozen
保存方法：冷蔵／冷凍

CERTIFICATIONS | 認証

BRC, IFS, HACCP

PACKAGING AND SIZES

Labels: can be customised to meet customer requirements.

Sizes and formats: can be tailored to specification, depending on order specifications.

包装形態・サイズ

ラベル：お客様のご要望・仕様に合わせてカスタマイズ可能です。

サイズ・形態：ご注文内容に応じて、ご指定仕様に合わせた調整が可能です。



FYNBO FOODS

At Fynbo, quality and taste are our passion. We craft our products using only carefully selected fruits and berries. Whether you love our classic strawberry jam or our more unique flavors, every taste is a pure delight. Enjoy them as a perfect topping for your breakfast, or as a tasty snack any time of day.

Fynbo（フュンボー）では、品質と味へのこだわりが私たちの情熱です。

厳選されたフルーツやベリーのみを使用し、丁寧に製品づくりを行っています。

定番のいちごジャムから、個性豊かなフレーバーまで、ひと口ごとに純粋なおいしさをお楽しみいただけます。

朝食のトッピングとしてはもちろん、いつでも気軽に楽しめるおいしいスナックとしても最適です。

TARGET SEGMENT | 対象層
Distributors | 販売代理店（募集）
Importers | 輸入業者

CONTACT | お問い合わせ
Mr. Kenneth Mynster Dolmer
Export Manager
kmd@fynbofoods.dk
DK mobile: +45 2266 6743
www.fynbofoods.dk

GEOGRAPHIC PRECENSE
展開地域
Many leading retailers in Japan and Korea
日本および韓国における
多数の大手小売業者



PRODUCT INFORMATION | 製品情報

PRODUCTS SUITABLE FOR | 用途
Retail | 小売
Food Service | フードサービス
Industry | 業界

Fynbo Foods is a leading jam producer in the Nordics. Every day the jam and marmalade from Fynbo is enjoyed by consumers in several places around the world.

Fynbo Foods is also about an attitude towards people and environment. Our focus is to be caring, to be responsible, to be sweet to people.

フュンボー・フーズは、北欧を代表するジャムメーカーです。フュンボーのジャムやマーマレードは、世界各地で日々多くの消費者に楽しめています。また、フュンボー・フーズは人と環境に対する姿勢を大切にしています。私たちは「思いやり」「責任」「人にやさしくあること」を重視しています。



Fynbo Mainline
50% fruit, Fairtrade® sugar.
Delicious soft texture and
pure, natural taste.

フュンボー・メインライン
果実含有量50%、フェアトレード®認証砂糖を使用。
なめらかな食感と、ピュアで自然なおいしさが特長です。



Fynbo Hyggeli'
Well known recipe in the
japanese market 45% fruit,
45 brix

フュンボー・ヒュッゲリ
日本市場で広く知られているレシピ。
果実含有量45%、45ブリックス。



Fynbo Classic
Affordable quality, large
selection of flavors

フュンボー・クラシック
手頃な価格で高品質。豊富な
フレーバー展開。



Fynbo Syrup Elderflower
Summer in a bottle, mix 1:9

フュンボー・エルダーフラワー
シロップ
ボトルに詰めた夏の味わい。
1:9で希釈してお楽しみください。

PRODUCT SPECIFICATIONS 製品仕様

Shelf life: 18 to 24 months
賞味期限：18~24ヶ月

Storage: Ambient, best below 25°C
保存方法：常温保存、25°C以下
での保管を推奨

Organic | オーガニック

Plant-based | プラントベース

PACKAGING AND SIZES

80g to 750g glass jar, 450g to 900g,
5.7kg in plastic buckets, 240g to 430g
rPET squeeze bottles.

Sizes, labels and formats can be tailored
to specification, depending on order
specifications.

包装形態・サイズ

ガラス瓶：80g～750g
プラスチックバケツ：450g～900g、
5.7kg
rPETスクイーズボトル：240g～430g

サイズ、ラベル、容器形状は、ご注文
仕様に応じて対応可能です。

CERTIFICATIONS | 認証

HACCP | ハサップ
JAS | JAS規格
HALAL | ハラール認証
Fairtrade | フェアトレード認証





KELSEN GROUP

Kelsen Group is known all over the world for its butter cookies – especially the iconic brands Kjeldsens and Royal Dansk. Kelsen Group began life in 1933 as a small family bakery in the heart of Jutland, Denmark. Today, Kelsen is a part of a Ferrero-related company, Fine Biscuits Company Group. All our butter cookies are baked in Denmark in factories in Ribe and Nr. Snede. Kelsen Group has 350 employees in Denmark and export to 80 countries.

ケルセン・グループ（Kelsen Group）は、バターケッキーで世界的に知られており、特に代表的なブランドである「ケルドセン（Kjeldsens）」と「ロイヤルダンスク（Royal Dansk）」が有名です。ケルセン・グループは1933年、デンマーク・ユトランド半島の中心部で小さな家族経営ベーカリーとして創業しました。現在、ケルセンはFerrero関連企業であるFine Biscuits Company Groupの一員です。当社のバターケッキーはすべてデンマーク国内で焼き上げており、リーベ（Ribe）およびヌアスネーデ（Nr. Snede）の工場で製造しています。ケルセン・グループはデンマークに350名の従業員を擁し、80カ国へ輸出しています。

TARGET SEGMENT | 対象層

Distributors | 販売代理店（募集）

CONTACT | お問い合わせ

Lisa Aoyama Rytman
Trade Marketing Manager APAC
lisa.rytman@fbcgroup.com
www.kelsen.com

GEOGRAPHIC
PRECENSE 展開地域

China, Hong Kong,
Malaysia & Singapore
中国、香港、
マレーシア、
シンガポール



KELSEN
GROUP

PRODUCT INFORMATION | 製品情報

Kjeldsens Original Butter Cookies are baked in Denmark at our two factories based on traditional Danish recipes. Our founder, Anna & Marinus Kjeldsen not only invented the concept of "Danish Butter Cookies" in metal tins as we still know it today; they were also pioneers in introducing this unique Danish tradition to the world. In 2009, Kjeldsens Butter Cookies was appointed as purveyor to the Royal Danish Court by the Queen of Denmark, Margrethe II.

Kjeldsens オリジナル・バタークッキーは、伝統的なデンマークのレシピに基づき、デンマーク国内の2つの工場で焼き上げています。創業者のアンナ＆マリヌス・ケルセンは、今日も広く知られる「缶入りのデニッシュ・バタークッキー」というコンセプトを生み出しだけでなく、この独自のデンマークの伝統を世界へ紹介した先駆者でもありました。2009年には、Kjeldsens バタークッキーがデンマーク女王マルグレーテ2世より、デンマーク王室御用達に任命されました。



Kjeldsens Original Danish Butter Cookies 454g
Original Danish Butter Cookies with 27% butter.

キエルドセン オリジナル デニッシュ バタークッキー 454g
バター含有量27%のオリジナル・デニッシュ・バタークッキー。



Kjeldsens Danish Mini Butter Cookies 200g
Bite-sized & portion-friendly mini butter cookies in a convenience mini can.

キエルドセン デニッシュ ミニ バタークッキー 200g
一口サイズで分けやすい、便利なミニ缶入りのミニ・バタークッキー。



Kjeldsens Original Danish Butter Cookies 90g
Four iconic Danish Butter Cookies in a convenient 90g format.

キエルドセン オリジナル デニッシュ バタークッキー 90g
4種類の定番デニッシュ・バタークッキーを、便利な90gサイズでお楽しみいただけます。



Kjeldsens Fruity Thin & Crispy Blueberry Flavor 90g
Thin & crispy butter cookies with tasty fruitcake cubes.

キエルドセン フルーティー 薄焼き & クリスピーブルーベリー味 90g
薄くてサクサクとしたバタービスケットに、風味豊かなフルーツケーキキューブを加えました。



Kjeldsens Fruity Thin & Crispy Orange Flavor 90g
Thin & crispy butter biscuits with tasty fruitcake cubes.

キエルドセン フルーティー 薄焼き & クリスピーオレンジ味 90g
薄くてサクサクとしたバタービスケットに、風味豊かなフルーツケーキキューブを加えました。

PACKAGING AND SIZES

Labels: can be customised to meet customer requirements.

Sizes and formats: can be tailored, depending on order specifications.

包装形態・サイズ

ラベル: お客様のご要望・仕様に合わせてカスタマイズ可能です。

サイズ・形態: ご注文内容に応じて、ご指定仕様に合わせた調整が可能です。

PRODUCT SPECIFICATIONS

製品仕様
Shelf life: 18-24 month
保存期間：18～24か月

Storage: Ambient
保存条件：常温

CERTIFICATIONS認証
BRCS
RSPO | 認証
Halal | ハラール認証



MUNKEBO SEAFOOD – DIEZ

In 1974, Munkebo Seafood A/S was founded through a partnership with Hawesta, a German canning company. In the 2000s, the range was expanded to include salmon and mussels. Focusing primarily on salmon, but also soups and trout, it strengthened its market position. In 2022, 90% of Munkebo Seafood was sold to the Faroese salmon farmer Bakkafrost. The partnership with Bakkafrost ensured a modernization of the factory and a strong future for Munkebo Seafood with a focus on sustainability and innovation.

1974年、ムンケボ・シーフートA/Sは、ドイツの缶詰会社ハヴェスター(Hawesta)との提携によって設立されました。

2000年代には、製品ラインナップをサーモンやムール貝へと拡大しました。主にサーモンに注力しつつ、スープやマスも扱うことで、市場での地位を強化しました。

2022年には、ムンケボ・シーフードの株式の90%がフェロー諸島のサモン養殖企業バッカフロスト（Bakkafrost）に売却されました。バッカフロストとの提携により工場の近代化が進み、持続可能性とイノベーションに重点を置いたムンケボ・シーフードの強固な将来が確かなものとなりました。

TARGET SEGMENT | 対象層

Distributors | 販売代理店（募集）
Importers | 輸入業者

CONTACT | お問い合わせ
Call: 03-5555-1234

Stig Nordestgaard
CEO
diez@diez.dk
www.munkeboseafood.com

GEOGRAPHIC PRESENCE 展開地域

Scandinavia, Italy and USA | スカンジナビア、イタリア、米国

Munkebo
SEAFOOD A/S

PRODUCT INFORMATION | 製品情報

High quality fish from the North Atlantic caught between Greenland and Norway. The salmon products are made from salmon raised in farms off the coast of the Faroe Islands, where there is constant movement in the cold seawater. The fish is received the day after catch and is canned and autoclaved immediately upon receipt. Munkebo Seafood A/S is flexible and can offer a wide range of canned fish and fish soups.

グリーンランドとノルウェーの間で漁獲された、北大西洋産の高品質な魚を使用しています。サーモン製品は、冷たい海水が常に流動するフェロー諸島沖の養殖場で育てられたサーモンから作られています。魚は漁獲の翌日に受け入れられ、到着次第ただちに缶詰加工され、レトルト殺菌（オートクレーブ処理）が行われます。ムンケボ・シーフードA/Sは柔軟に対応でき、幅広い種類の魚の缶詰および魚のスープ缶を提供できます。



Faroese Salmon in Olive Oil
 Faroese salmon, prepared in Denmark and gently preserved in olive oil to maintain its natural richness and clean finish.



Smoked Trout in Canola Oil
 Smoked trout, prepared in Denmark and gently preserved in canola oil. A clean, balanced flavour with subtle smoke and a smooth finish.



Herring in Seaweed Pesto
 North Atlantic herring, prepared in Denmark and paired with a mild seaweed pesto for a savoury, balanced Nordic flavour.



Further Varieties
 Additional mussels, herring, salmon prepared in oils, sauces, and seasonings, with selected soup variations and Danish rye bread.

PRODUCT SPECIFICATIONS

製品仕様

Shelf life: 16-24 months

賞味期限：16～24か月

Storage Ambient, dry 12-18°C

保存方法：常温・冷暗所
 (12～18° C)

Selected products are organic

一部の製品はオーガニックです。

PACKAGING AND SIZES | 包装形態・サイズ

Standard formats: tins of 110g/77g portion cans /

and 400g soups

標準仕様：110g/77g ドライ／400g スープ

Customisation: Labels, sizes and format to order

カスタマイズ：ラベル、サイズおよび形態は受注に応じて対応可能です。

サイズ・形態：ご注文内容に応じて、ご指定

仕様に合わせた調整が可能です。



SCAN FOR PRODUCT

CATALOGUE |

製品カタログはこ
 ちらからスキャン
 してください



Northern greens

NORTHERN GREENS

Northern Greens was established 2008 with the aim of establishing a Danish sales channel for organic & conventional fruit and vegetables. Since then, it's been our goal to supply our customers with simple solutions in a complex every day. Our plant-based products are available in more than 20 countries worldwide. We take pride in our diverse selection including fresh produce, healthy snack greens for children, indulgent dates and our innovative liquid herbs.

Northern Greens（ノーザン・グリーンズ）は、オーガニックおよび一般果物・野菜のデンマーク国内販売チャネルを確立することを目的に、2008年に設立されました。以来、複雑な日常の中でお客様にシンプルなソリューションを提供することを目標としています。当社の植物由来製品は、現在世界20か国以上で展開されています。新鮮な青果、子ども向けのヘルシーなスナック用グリーン、贅沢なデーツ、そして革新的なリキッドハーブなど、幅広く多様なラインナップを誇りにしています。

TARGET SEGMENT | 対象層
Distributors | 販売代理店（募集）
Importers | 輸入業者

CONTACT | お問い合わせ

Søren Terndrup Hansen
Sales Director
sth@northerngreens.dk
DK mobile: +45 7625 0008
www.northerngreens.dk

GEOGRAPHIC PRECENSE 展開地域

Available in Costco, Japan
コストコ（日本）で販売中



Northern greens

PRODUCT INFORMATION | 製品情報

Liquid herbs are always ready to use, as it can be stored at room temperature – keep them right on the kitchen table. Liquid herbs take up very little space. Liquid herbs need no washing, no peeling, and no snipping. It's convenience in a new way. Liquid herbs have a long shelf-life – two years, even after opening. Avoid food waste with liquid herbs.

Liquid herbs are taste absorbed in your dish instantly.

リキッドハーブは常に使いやすく、常温保存が可能なため、キッチンテーブルにそのまま置いておけます。場所を取らず、保管も省スペースです。洗う必要も、皮をむく必要も、刻む必要もありません。それは新しい形の利便性です。リキッドハーブは非常に長い保存期間を誇り、開封後でも2年間保存可能。食品ロスの削減にもつながります。

また、リキッドハーブは料理に瞬時になじみ、風味がすぐに広がります。



Liquid Organic Garlic
オーガニック・リキッドガーリック



Liquid Organic Chili hot
オーガニック・リキッドチリ（ホット）



Liquid Organic Chili Extreme hot
オーガニック・リキッドチリ
(エクストリーム・ホット)



Liquid Organic Wild garlic
オーガニック・リキッド
ワイルドガーリック



Liquid Organic Ginger
オーガニック・リキッドジンジャー

PACKAGING AND SIZES

Sizes and formats:
40ml, 120ml. & 240ml.

Labels: can be customised to meet customer requirements.

包装形態・サイズ

サイズ・形状：
40ml, 120ml, 240ml

ラベル：ご要望に応じて
カスタマイズ可能です。

CERTIFICATIONS | 認証

IFS Food (国際食品規格)

PRODUCT SPECIFICATIONS | 製品仕様

Shelf life: 2 years
賞味期限：2年

Storage: Ambient | 保存方法：常温・冷暗所保管
Organic | オーガニック
Plant-based | プラントベース



SCAN FOR PRODUCT CATALOGUE |

製品カタログはこち
らからスキャンして
ください

Oialla
ORGANIC CHOCOLATE
exquisite TASTE



OIALLA

Oialla is organic chocolate that awakens the senses. Made from wild-grown cocoa in the Amazon, it is crafted with passion, expertise, and care. From bean to bar, Oialla follows the cocoa's journey from the rainforest to the world's finest restaurants, ensuring pure quality while supporting sustainability, local communities, and ethical production in Bolivia.

Oialla（オイアラ）は五感を目覚めさせるオーガニックチョコレートです。アマゾンの大自然で自生するカカオを使用し、情熱、専門知識、そして細やかな配慮をもって作られています。ビーントゥバーの工程を通じて、Oiallaは熱帯雨林から世界最高級のレストランまでカカオの旅を大切に追い、ボリビアにおける持続可能性、地域社会の支援、そして倫理的な生産を守りながら、純粋な品質を保証します。

TARGET SEGMENT | 対象層
Distributors | 販売代理店（募集）
Importers | 輸入業者

CONTACT | お問い合わせ
Rasmus Bo Bojesen
Master Chocolatier
rbb@oialla.com
DK mobile: +45 7625 0008
www.oialla.com/en/

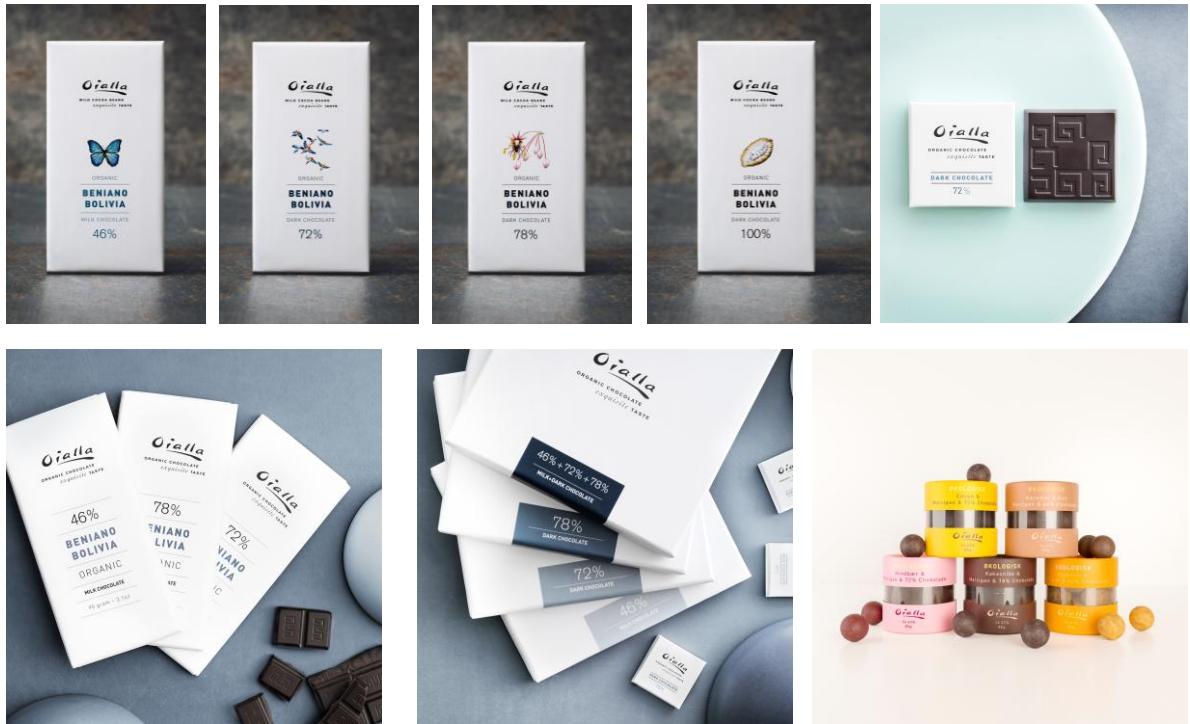
Oialla
WILD COCOA BEANS
exquisite TASTE

PRODUCT INFORMATION | 製品情報

Oialla produces pure, wild, and organic chocolate of the highest quality. Their product range includes Beniano Cacao Nibs, a selection of marzipan balls coated in chocolate, and chocolate bars in varieties such as 46% milk chocolate and 72%, 78%, and 100% dark chocolate. The chocolate is carefully monitored throughout the entire process – from cocoa beans grown and freshly harvested in the jungles of Baures, Bolivia, to the finished high-quality product.

Oialla（オイアラ）は、最高品質のピュアでワイルド、かつオーガニックなチョコレートを製造しています。製品ラインアップには、Beniano カカオニブ、チョコレートでコーティングしたマジパンボールの各種、そして 46% のミルクチョコレートや、72%、78%、100% のダークチョコレートなどのチョコレートバーが含まれます。

チョコレートは、ボリビア・バウレスのジャングルで栽培・収穫された新鮮なカカオ豆から、完成した高品質な製品に至るまで、製造工程のすべてにおいて丁寧に管理されています。



Chocolate Bars チョコレートバー
60 g bars
46%, 72%, 78% & 100%
Shelf life: 24 months
賞味期限：24か月

Gift Boxes ギフトボックス
46%, 72% & 78%
9 pieces × 5 g
Shelf life: 24 months
賞味期限：24か月

Marzipan Balls マジパンボール
Citrus, Orange, Raspberry, Salt &
Caramel, Nibs
シトラス、オレンジ、ラズベリー、
ソルト & キャラメル、ニブ
Tins of 14 pieces / 85 g
Shelf life: 12 month
賞味期限: 12か月

PRODUCT SPECIFICATIONS | 製品仕様

Storage: Cool, 14-18 °C | 保存方法：冷暗所（14~18°C）

Organic | オーガニック

Plant-based | プラントベース



**SCAN FOR PRODUCT
CATALOGUE |**

製品カタログはこち
らからスキャンして
ください



ORGANIC PLANT PROTEIN

Organic Plant Protein Denmark delivers premium plant proteins (TVP) crafted from Northern European peas, fava beans, and sunflower. With 4,800 tons/year capacity (\approx 15,000 tons of alternative meat), we empower food innovators across all sectors with delicious, clean and sustainable proteins. We supply industry foodservice, convenience, and retail – perfect for plant-based, high-protein, high-fibre trends, while reducing costs and CO₂.

Also available as conventional.

Organic Plant Protein Denmark
(オーガニック・プラント・
プロテイン)は、北ヨーロッパ産
のエンドウ豆、そら豆、
ひまわりを原料とした高品質な植物性たんぱく(TVP)を提供して
います。年間4,800トンの生産能力(代替
肉換算で約15,000トン)を有し、
あらゆる分野のフード
イノベーターに向けて、美味しく、
クリーンで持続可能な植物性たん
ぱくをお届けしています。

当社は、食品製造業、フードサー
ビス、コンビニエンス、
リテール向けに供給しており、
プラントベース、高たんぱく、高
食物繊維といったトレンドに最適
です。同時に、コストおよびCO₂
排出量の削減にも貢献します。

※通常（オーガニックでない）製品もご用意しています。

TARGET SEGMENT | 対象層

Distributors | 販売代理店（募集）
Importers | 輸入業者

CONTACT | お問い合わせ

Frank Winterberg
Export Manager
fw@organicplantprotein.dk
DK mobile: +45 4018 0257
www.organicplantprotein.dk
www.plantmate.dk
www.pureplantprotein.dk

GEOGRAPHIC PRECENSE 展開地域

Japan – available in niche importers, retail
日本：専門輸入業者
および小売店にて展開中

Organic Plant Protein

PRODUCT INFORMATION | 製品情報

PRODUCTS SUITABLE FOR | 用途
Retail | 小売
Food Service | フードサービス
Industry | 業界

We strictly use protein concentrates – not isolates – ensuring a clean label, additive-free product. Our proteins hydrate easily, have a mild taste, and are easy to flavour. With meat-like protein content, firm texture, a satisfying bite, native dietary fibres, low fat, and allergen-free credentials (no soy, no gluten), we offer versatile, high-quality protein solutions for anyone seeking healthy, sustainable nutrition.

当社は、分離たんぱくではなく、たんぱく濃縮物のみを厳選して使用することで、クリーンラベルかつ添加物不使用の製品を実現しています。当社のたんぱく質は吸水性に優れ、風味が穏やかで、味付けもしやすいのが特長です。肉に近いたんぱく含有量、しっかりとした食感と満足感のある噛みごたえ、天然由来の食物繊維、低脂肪、さらにアレルゲンフリー（大豆不使用、グルテン不使用）という特長を備え、健康的で持続可能な栄養を求める方々に向けて、汎用性の高い高品質なたんぱくソリューションを提供しています。



SunbeanPro Cuts
Containing sunflower, faba protein concentrate, pea protein concentrate.

SunbeanPro カット
ひまわり、そら豆たんぱく濃縮物、えんどう豆たんぱく濃縮物を含有。



Peaces 8020
Example of protein from Plant Mate 8020 range, pea protein concentrate, faba protein concentrate.

Peaces 8020
Plant Mate 8020 シリーズのたんぱく質製品の一例で、えんどう豆たんぱく濃縮物およびそら豆たんぱく濃縮物を使用しています。

CERTIFICATIONS | 認証

IFS, Organic, Kosher

IFS 認証／オーガニック／コーチャ認証

PRODUCT SPECIFICATIONS | 製品仕様

Shelf life: 15 - 24 months depending on packing
賞味期限：包装形態により15～24ヶ月

Storage: Ambient

保存方法：常温・冷暗所保管

Organic | オーガニック

Organic and conventional products |
オーガニックおよび一般製品

Plant-based | プラントベース

PACKAGING AND SIZES

Sizes and formats:
Foodservice bags, bulk in cartons, big bags.

Labels: can be customised to meet customer requirements.

Sizes and formats: can be tailored to specification, depending on order specifications.

包装形態・サイズ

サイズ・形状：
フードサービス用袋、
カートン入りバルク、
大型バッグ

ラベル：お客様のご要望・
仕様に合わせて
カスタマイズ可能です。

サイズ・形態：ご注文内容
に応じて、ご指定仕様に
合わせた調整が可能です。



SunbeanPro Shreds Mini
SunbeanPro シュレッド（ミニ）



SunbeanPro Ground
SunbeanPro グラウンド



SunbeanPro Diced
SunbeanPro ダイス



RAW CULTURE

Raw Culture is a Danish beverage company producing organic kombucha and functional drinks. We combine craftsmanship, quality ingredients and sustainability to create great-tasting, natural alternatives for modern consumers. We are building a transparent, responsible brand with a strong focus on quality, craftsmanship and sustainability.

Raw Culture（ロウ・カルチャー）は、オーガニック・コンブチャおよび機能性ドリンクを製造するデンマークの飲料メーカーです。クラフトマンシップ、高品質な原材料、そしてサステナビリティを融合させ、現代の消費者に向けた美味しく自然な代替飲料を生み出しています。品質、手仕事、持続可能性を重視し、透明性と責任ある姿勢を大切にしたブランドづくりに取り組んでいます。

TARGET SEGMENT | 対象層

Distributors | 販売代理店（募集）
Importers | 輸入業者

CONTACT | お問い合わせ

Magnus Wad Hansen
Founder / Owner
mw@rawculture.dk
DK mobile: +45 2892 8198
<https://rawculture.dk/>

GEOGRAPHIC PRECENSE展 開地域

Denmark, The Netherlands デンマーク、オランダ

RAW CULTURE

PRODUCT INFORMATION | 製品情報

Raw Culture's kombucha is naturally fermented, unpasteurised and made with carefully selected organic ingredients. We focus on clean recipes, balanced flavours and functional benefits, without unnecessary additives. Our production is rooted in craftsmanship, quality control and transparency, resulting in a kombucha that tastes good and feels good to choose.



Organic elderflower kombucha,
naturally fermented and
unpasteurised, with a light and
balanced flavour profile.



Organic raspberry kombucha,
naturally fermented and
unpasteurised, with a fresh and
slightly tart flavour.



Organic Morning Shot
a functional fermented drink
supporting immunity and a daily
boost.



Organic Evening Shot
a functional fermented drink
that supports better sleep and
daily balance.

Raw Cultureのコンブチャは、自然発酵・非加熱で、厳選されたオーガニック原料のみを使用して造られています。

不要な添加物を使わず、クリーンなレシピ、バランスの取れた味わい、そして機能性を重視しています。クラフトマンシップ、徹底した品質管理、透明性に根ざした製造により、美味しい、選んで心地よいコンブチャを実現しています。

オーガニック・エルダーフラワー・コンブチャ。
自然発酵・非加熱で、軽やかでバランスの取れた味わいが特長です。

オーガニック・ラズベリー・コンブチャ。
自然発酵・非加熱で、フレッシュでほのかに酸味のある味わいです。

オーガニック・モーニングショット。
免疫サポートと毎日の活力補給を目的とした、機能性発酵ドリンクです。

オーガニック・イブニングショット。
より良い睡眠と日々のバランスをサポートする、機能性発酵ドリンクです。

PRODUCT SPECIFICATIONS

製品仕様

Shelf life: 18 months
賞味期限：18ヶ月

Storage: Ambient
保存方法：常温・冷暗所保管

Organic | オーガニック

Plant-based | プラントベース

PACKAGING AND SIZES

Standard: Glass bottle
330 ml & 500 ml

Labels, sizes and formats:
can be customised to meet
customer requirements.
depending on order
specifications.

包装形態・サイズ

標準仕様：ガラスボトル
330ml／500ml

ラベル、サイズ、形状は、ご注文内容・仕様に応じてお客様のご要望に合わせたカスタマイズが可能です。

HEY YUM!

SWEET INTENTIONS

HEY YUM! is a Danish organic confectionery brand creating playful, colourful fruit gummies made with natural and organic ingredients. The brand combines full flavour with bold Scandinavian design and eye-catching packaging. HEY YUM! was created to rethink candy while keeping joy and indulgence at the centre. The gummies are known for rich fruit flavours, satisfying textures and a playful expression that appeals to both children and adults.

HEY YUM!（ヘイ・ヤム！）は、ナチュラルかつオーガニックな原料を使用した、カラフルで遊び心あふれるフルーツグミを生み出すデンマーク発のオーガニック菓子ブランドです。

豊かな味わいと、大胆なスカンジナビアンデザイン、目を引くパッケージを融合させています。

HEY YUM!は、「楽しさと贅沢さ」を大切にしながら、キャンディのあり方を見直すために誕生しました。

濃厚なフルーツフレーバー、満足感のある食感、そして子どもから大人まで魅了するプレイフルな表現で知られています。



TARGET SEGMENT | 対象層

Distributors | 販売代理店（募集）
Importers | 輸入業者

GEOGRAPHIC PRESENCE

展開地域

Available in BioC'Bon, Japan
日本のBio c' Bonにて販売中

CONTACT | お問い合わせ

Henriette Lamm
CEO
henriette@sweetintentions.dk
DK mobile: +45 2440 9566
www.heyyum.com

PRODUCT INFORMATION | 製品情報

HEY YUM! is a Danish confectionery brand in the organic and better-for-you candy space, combining natural and organic ingredients with full flavour and a playful Scandinavian expression. The EU certified organic products stand out through colourful, eye-catching packaging that creates strong shelf presence. HEY YUM! appeals to both children and adults who want candy that feels fun, modern and full of personality, without compromising on taste or visual appeal.



HEY YUM! Magic Forest - organic fruit gummies

HEY YUM! マジックフォレスト
オーガニック・フルーツグミ



HEY YUM! Sour Flower - organic sour fruit gummies

HEY YUM! サワーフラワー
オーガニック・サワーフルーツグミ



HEY YUM! Triassic Garden - organic fruit mallows

HEY YUM! トライアシック・ガーデン
オーガニック・フルーツマロウズ



HEY YUM! Love Spring - organic, vegan fruit gummies

HEY YUM! ラブ・スプリング
オーガニック・ヴィーガンフルーツグミ

PRODUCT SPECIFICATIONS | 製品仕様

Shelf life: 12-15 months

賞味期限：12～15か月

Storage: Ambient (cooled and dry)

保存方法：常温（冷暗所）

Organic | オーガニック

Partially plant-based | 一部植物由来

HEY YUM!（ヘイ・ヤム！）は、オーガニックかつ“ベター・フォー・ユー”キャンディ分野におけるデンマーク発の菓子ブランドです。

ナチュラルおよびオーガニック原料を使用し、豊かな味わいと遊び心のあるスカンジナビアンな表現を融合させています。

EUオーガニック認証を取得した製品は、カラフルで目を引くパッケージにより、売り場で高い存在感を放ちます。

HEY YUM!は、味やビジュアルの魅力を妥協することなく、楽しく、モダンで個性あふれるキャンディを求める子どもから大人まで、幅広い層に支持されています。

Labels: can be customised to meet customer requirements depending on order specifications.

ラベル：ご注文内容・仕様に応じて、お客様のご要望に合わせたカスタマイズが可能です。

CERTIFICATIONS | 認証

IFS, Organic, | IFS 認証／オーガニック



MILL & MORTAR

Mill & Mortar is a Danish spice company based in Copenhagen, founded in 2008 by Iben Büchert. We source high-quality, organic spices according to our "Product of Origin" principle, ensuring freshness, full aroma, and traceability from soil to table. Working closely with dedicated farmers worldwide, we focus on responsible cultivation, clean labels, and exceptional flavour. With single spices, salts, and blends, we bring quality, convenience, and great taste to kitchens in 22 countries.

Mill & Mortar（ミル＆モーター）は、2008年にイーベン・ビュッヘルトによって設立された、コペンハーゲン拠点のデンマーク発スパイスブランドです。

私たちは「Product of Origin（原産地重視）」の理念に基づき、高品質なオーガニックスペイスを厳選調達し、畑から食卓までのトレーサビリティ、新鮮さ、そして豊かな香りを大切にしています。

世界各地の情熱ある農家と密接に協力し、責任ある栽培、クリーンラベル、卓越した風味を追求。

单ースパイス、ソルト、ブレンドまで幅広く展開し、22か国のかitchenに品質・利便性・卓越した味わいをお届けしています。

TARGET SEGMENT | 対象層

Distributors | 販売代理店（募集）
Importers | 輸入業者

CONTACT | お問い合わせ

Hanne Goertz
Export Director
export@millmortar.com
DK mobile: +45 2969 6910
www.millmortar.com

GEOGRAPHIC PRECENSE 展開地域

South Korea | 韓国

MILL &
MORTAR.
fine SPICE

PRODUCT INFORMATION | 製品情報

Mill & Mortar stands out through a strong focus on flavour, origin, and responsibility. We work directly with dedicated farmers worldwide to ensure traceable, sustainable spices of exceptional quality. Our products are clean-label, free from additives, gluten, and salt, with 98% organically grown. From careful sourcing and hand-harvesting to blending and packing in Copenhagen, craftsmanship and freshness guide every step. The result is authentic spices and blends that deliver pure flavour and real stories from field to kitchen.

Mill & Mortar（ミル&モーター）は、風味、原産地、そして責任ある取り組みへの強いこだわりによって際立つスパイスブランドです。世界各地の情熱ある農家と直接協力し、トレーサブルで持続可能、かつ卓越した品質のスパイスを確保しています。製品はクリーンラベルで、添加物・グルテン・塩不使用。原料の98%はオーガニック栽培です。丁寧な調達と手摘み収穫から、コペンハーゲンでのブレンド・包装に至るまで、すべての工程においてクラフトマンシップと鮮度を重視しています。その結果、畑からキッチンまでの“本物の物語”を伝える、純粋な風味のスパイスとブレンドが生まれています。



Crafted spice blends,
organic, free of salt, gluten and artificial agents, inspired by world cuisines.



Single spices – organic and estate spices of particular origins and sorting.



Organic almond snacks,
flavoured in sweet and savory versions.



Innovative flavour enhancers
with all natural, organic ingredients.



Exclusive foodie gift
presentation looking great on the store shelf.

クラフテッド スパイスブレンド

世界の食文化に着想を得た、塩・グルテン・人工添加物不使用のオーガニックスパイスブレンド

単一スパイス – 特定の産地と選別にこだわったオーガニックおよびエステートスパイス

オーガニック アーモンド スナック

甘味系・セイボリー系のフレーバーを揃えたオーガニックアーモンドスナック

革新的なフレーバー エンハンサー

すべて天然・オーガニック原料を使用した、

エクスクルーシブ フーディー ギフト

店頭でひときわ映える、フーディー向けプレゼントーション

PACKAGING AND SIZES

Standard: 6 x 6 x 6 cm

Labels, sizes and formats: can be customised to meet customer requirements. depending on order specifications.



包装形態・サイズ

標準仕様: 6 x 6 x 6 cm

ラベル、サイズ、形状は、ご注文内容・仕様に応じてお客様のご要望に合わせたカスタマイズが可能です。

SCAN FOR PRODUCT CATALOGUE |

製品カタログはこちらからスキャンしてください

PRODUCT SPECIFICATIONS | 製品仕様

Shelf life: 1-3 years | 賞味期限1~3年

Storage: Ambient | 保存方法: 常温・冷暗所保管

Organic | オーガニック

Plant-based | プラントベース



ØSTERBERG FOOD SERVICE

Østerberg is a family-owned business from Denmark with focus on fruit-based products. Our product development is based on strong fundamentals in food science, sensory science and nutrition.

Østerberg beverages are 100% organic and only sweetened with fruit.

Our product range include fruit shots, juice drinks, soda waters, tea drinks and sparkling water. We select our raw materials carefully and leave nothing to coincidence.

Østerberg（オスターべア）は、フルーツベース製品に注力するデンマークの家族経営企業です。当社の製品開発は、食品科学・官能評価科学・栄養学における確かな基礎に基づいています。Østerbergの飲料はすべて100%オーガニックで、甘味にはフルーツのみを使用しています。製品ラインアップには、フルーツショット、ジュースドリンク、ソーダウォーター、ティードリンク、スパークリングウォーターが含まれます。原材料は慎重に選定し、一切の妥協を許さず、細部までこだわって製造しています。

TARGET SEGMENT | 対象層
Distributors | 販売代理店（募集）
Importers | 輸入業者

CONTACT | お問い合わせ
Mette O'Donnell
Director
DK mobile: +45 2991 0997
mette.odonnell@osterberg.dk
www.osterberg.dk

GEOGRAPHIC PRECENSE 展開地域
Scandinavia, Europe, U.A.E., Vietnam |
スカンディナビア、ヨーロッパ、アラブ首長国連邦、ベトナム

ø s t e r b e r g



ROYAL DANISH EMBASSY
Tokyo

