



よつ葉

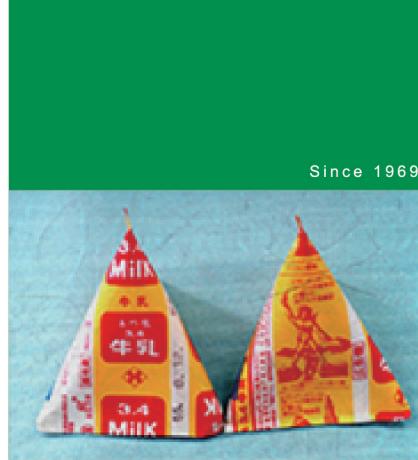
嚴格品質管理、健全的體制，製作出安全、安心的商品
FSSC22000 國際食品安全管理認證



四葉の起源

品牌承諾

為充滿笑容的生活，做出貢獻品牌承諾以企業精神標語「將北海道的美味，直接送達。」代表四葉乳業的基本理念原點、價值，以及未來樣貌等。為了持續回應顧客的各種需求，員工和酪農團結一致，共守品牌承諾，努力製作美味、安全且安心的牛乳和乳製品。



由北海道酪農結合共同創立「酪農將自家生產的牛奶、希望經由自己的手、 將好的產品直接呈現給消費者。」

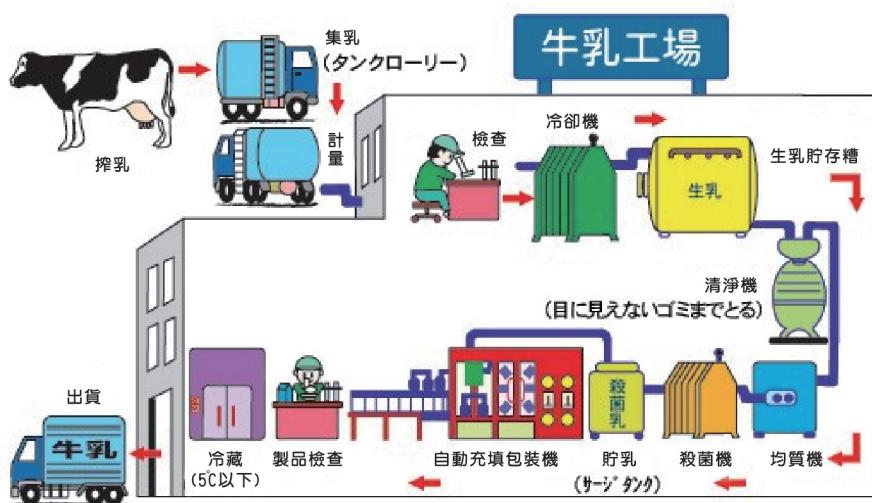
因這一份「直率」的理念、 1967年酪農家在十勝創立北海道協同乳業株式會社(四葉乳業前身)。

在此企業精神標語中的「直率」有三層含意。

1. 所有的生乳、乳原料都是「100%北海道生產」
2. 對顧客「認真且誠實」
3. 成為酪農和顧客之間的「橋梁」

原產地：北海道十勝酪農場

四葉の配送



北海道の
おいしさを、
まっすぐ、



十勝產之品牌，
在日本國內就是最高品質生乳的保證，
多為優質乳製品所指定使用，
除了牛奶以外乳製品原料也都是北海道生產。



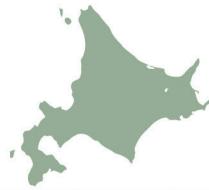
每日新鮮搾乳→集乳→牛乳工廠

鮮乳標示「特選」一點也不簡單！

特選四葉鮮乳使用 100% 北海道十勝產生乳，成分符合日本「全國飲用牛乳公正交易議會」所制定的牛乳等級特選標準。而這份特選的美味也能在台灣買得到，身為鮮乳控的你一定要品嚐看看唷！

快到全台 JASONS、Fresh Mart、City Super、北北基全聯等百貨超市選購真正來自北海道的美味吧！

100%來自北海道



「四葉特選鮮乳」

堅持只使用北海道十勝產的優質原料，在被十勝牧場們圍繞的四葉工廠中殺菌包裝，成分無調整的特選四葉鮮乳每週運送至台灣。包裝上印製的「特選」兩字，就是通過特定基準的優質鮮奶證明。

四葉特選鮮乳1000ml

產品編號: EWJ02





使用真正北海道乳源，於北海道十勝生產製作。四葉乳業機能性北海道十勝奶霜



「四葉北海道十勝奶霜」

具有清爽細緻的口感、濃郁的生乳風味。
在烘焙用途上的操作性極佳，無論在耐酸
性、耐熱性、耐凍性、以及耐變色性上皆
有優異的表現。

產品編號: EWJ01

四葉北海道十勝奶霜1000ml



よつ葉

讓人欲罷不能的舌尖白雪



「四葉北海道十勝霜淇淋原料」

四葉北海道十勝霜淇淋原料1000ml

產品編號: EWJ03

100%使用北海道十勝乳源，濃郁香醇，口感滑潤，專門使用於霜淇淋之原料。



- ❖ 只有在酪農王國才能如此使用最新鮮、最高品質的素材。霜料的乳原料為100%北海道十勝。
- ❖ 為了彰顯出十勝牛奶的風味，霜料中的油脂成分只使用乳脂肪。(一般為節省成本，會添加植物油以降低乳脂肪分比)
- ❖ 非乳脂肪固形物的比率高，帶來濃郁的層次風味，口感卻又清爽不黏膩。(一般霜淇淋的非乳脂肪固形物比率約為6%，但北海道四葉霜淇淋為占比13%)
- ❖ 在霜淇淋競爭激烈的新千歲機場，2018年舉辦有19間候選者參加的霜淇淋美味競賽中，四葉霜淇淋得到堂堂的第三名！其清爽不膩口的口感與自然的牛奶滋味得到許多消費者的青睞。

新千歲空港 ソフト・アイスクリーム 総選挙 2018

第3位/ブロンズ賞

店名 ミルク&パフェ よつ葉ホワイトコージ
アイス名 「よつ葉ソフトクリームバニラ」
シュガーコーン





四葉鬆餅粉450g



「四葉鬆餅預拌粉」

產品編號: BWJ001

從小麥粉、砂糖到酪乳粉所有原料都是北海道這個純淨的地方。添加四葉乳業所生產的珍貴酪乳粉，100%使用北海道優質牛乳，帶著淡淡的乳香且輕盈的口感，不添加防腐劑、安定劑及香料，成分非常單純且天然，無論是做成鬆軟的鬆餅或是蛋糕，都能安心的食用喔~



「四葉北海道全(脫)脂奶粉」

- ❖ 北海道四葉乳業所生產的全脂奶粉，是100%採用北海道產的生乳，將其濃縮、乾燥，並保有濃郁乳香之奶粉。
- ❖ 製作麵包時，可以增加牛乳香氣，更使得麵包加倍鬆軟。若是要取代牛奶，建議用四葉北海道全脂奶粉15克對100ml的水做使用。
- ❖ 使用100%北海道優質生乳之全乳奶粉，與鮮奶的營養價值一樣，可直接泡水飲用、更適用於烘焙、飲品、甜點，增添濃醇奶香味。

產品編號：
全脂 EWJ41
脫脂 EWJ42



四葉北海道全脂奶粉 700gx12包/箱

四葉北海道脫脂奶粉 1000gx12包/箱

全脂奶粉乳脂肪分：25.0%以上、乳脂肪固形物：95%以上

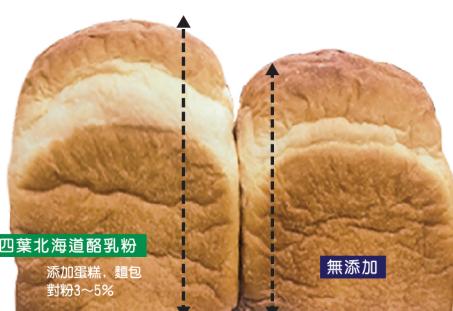
「四葉北海道酪乳粉」

四葉是日本國內少數製作酪乳粉的乳業公司，四葉北海道酪乳粉100%使用北海道優質牛乳，將製造奶油時產生的酪乳濃縮、乾燥而成，具有豐富的營養物質磷脂質。用於製作麵包或製菓時不只能提升風味，且可讓麵糰質地柔軟，保濕，增加膨脹性並延緩老化。

產品編號：
1kg/EWJ31A
25kg/EWJ31



北海道酪乳粉1kg/包 25kg/袋

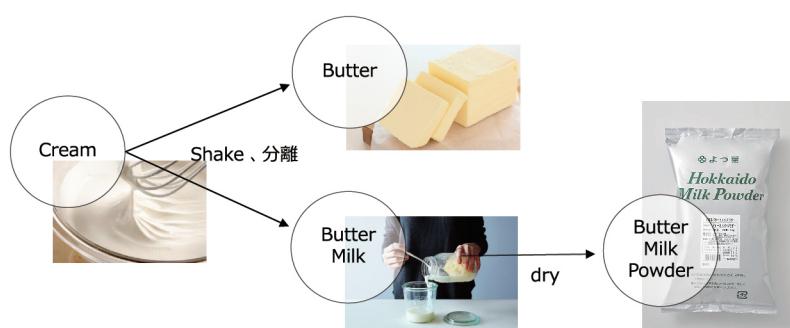


防止老化

增加膨脹性

強化乳香味

用於製作麵包或製菓時不只能提升風味，
更可讓麵糰質地柔軟，保濕，增加膨脹性並延緩老化。



酪乳為製作奶油時，
產生脂肪粒以外的部分，
稱之為酪乳，
又稱白脫乳或酪漿。



產品編號: EWJ11A

四葉北海道奶油<加鹽款>

產品規格: 125g/盒 10盒/箱

堅持採用在北海道孕育出的生乳製成的奶油，除了具有生乳本身的濃醇奶香外，並採用獨門的製作工程，呈現給您入口即化且柔順的口感。附蓋子的杯裝方式，讓你能方便快速地享用來自北海道的美味，禮遇日復一日的日常。



產品編號: EWJ15A

四葉北海道發酵奶油<加鹽款>

產品規格: 125g/盒 10盒/箱

使用北海道100%生乳，從原料就濃郁美味。細膩的微酸中還透著清新細緻的奶香底蘊，搭配法國長棍等純味麵包，與柔順的奶油風味交織，達到與衆不同的美味新境界。附蓋子的杯裝方式，讓你能方便快速地享用來自北海道的美味。



產品編號: EWJ18

四葉蜂蜜奶油<打發型>

產品規格: 100g/盒 10盒/箱

北海道產生乳100%使用，豐富乳香保留奶油還帶點柑橘般清爽的香氣，再和蜂蜜調和成的絕佳風味，使人再三回味。溫醇的奶油韻味加上蜂蜜自然的清甜，再帶點提味的鹹度，配上吐司等一起享用，更能彰顯彼此的美味。

搭配蜂蜜吐司或是鬆餅等甜點，在家也能輕鬆享受與衆不同的美味。



(北海道十勝100)系列產品，100%使用北海道十勝乳源製造，與素有乳酪大國之稱的法國知名乳酪品牌技術合作，一一精心生產製作。

產品編號: EWJ23A

四葉北海道十勝卡門貝爾起士

產品規格: 100g/盒 12盒/箱



產品編號: EWJ21A

四葉北海道十勝乳脂起司(盒裝)

產品規格: 100g/盒 6盒/箱

100%使用北海道十勝生乳製造，可以品嘗濃郁奶香的鮮奶油乾酪，四葉以獨有製法，成就出柔順綿滑的口感，還能直接塗抹麵包享用，創造出多樣的味覺饗宴，不添加安定劑、防腐劑，讓在意的您也可以安心享用的美味。



產品編號: EWJ12

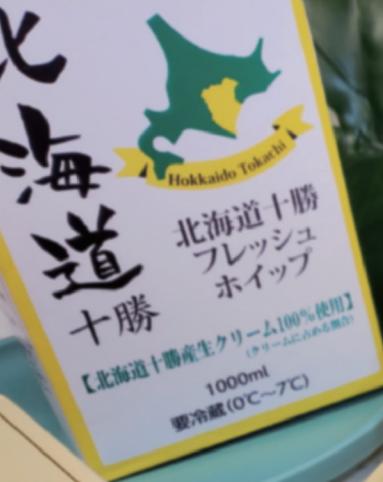
四葉無鹽磅裝奶油

產品規格: 450g/磅 30個/箱

四葉乳業堅持將每天最基本的事情做好，從對生乳的要求與進場、乳製品的製造生產，嚴密的物流管理，乃至於環境的重視與愛護，成就每位消費者手中的四葉產品。當基本功做好了，產品自然安全·安心·美味！

堅持採用在北海道孕育出的生乳製成的奶油，除了具有生乳本身的濃醇奶香外，呈現給您入口即化且柔順的口感。

よつ葉



產品編號: EWJ21

四葉北海道十勝乳脂起司

產品規格: 1kg / 條 12條 / 箱

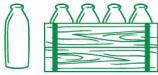
將四葉乳業製造100%北海道十勝產的高品質原料，搭配上自家生產的珍貴酪乳，更能品嘗到鮮奶油乳酪本身的柔順酸味。

柔軟滑順的質地，從冰箱拿出來，不需放在室溫回軟即可，能與其他食材巧妙融合，製作出更多精彩美味，一如多重奏揚起的樂章，平衡且細緻。

yotsuba



北海道のおいしさを、まっすぐ。



將北海道的美味，直接送達。



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



股票代號

1264

www.tehmag.com.tw

E-mail:tehmag@tehmag.com.tw

2023年4月 發行量2000本

• (台北總公司)
TEL:(02)2298-1347
FAX:(02)2298-2263

• (台中營業所)
TEL:(04)2359-2203
FAX:(04)2359-3911

• (高雄營業所)
TEL:(07)397-0415
FAX:(07)397-0408

• (宜蘭辦事處)
TEL:(03)931-5823
FAX:(03)931-5818

• (花蓮辦事處)
TEL:(03)824-6923
FAX:(03)824-6023

• (新竹辦事處)
TEL:(03)523-3068
FAX:(03)523-3013

• (嘉義營業所)
TEL:(05)236-6298
FAX:(05)236-6297

• (台南辦事處)
TEL:(06)273-7250
FAX:(06)273-7251