


的超市雜貨店、餐館及農夫市場，都是有可能擴大對象，惟有關活魚的供應仍是由美國養殖業者來供應。

在冷凍全魚市場方面，需求持續成長，且以國外產品為主，惟其成長低於新鮮魚片。目前冷凍全魚仍占進口品半數以上，因其品質不一，影響價格穩定，未來要擴大該產品市場，必須從改善品質著手。據統計，進口貨以中國大陸和台灣產品為主，市場占有率約占9成以上。

自1994年起，進口冷凍魚片幾無成

長，主要供應國是中國、印尼、台灣和泰國。中國在近2、3年的快速增加，已占了6成以上的市場。新鮮魚片成長最快，部份美國養殖業者也配銷魚片，進口數量從1993年的586噸成長至1998年的3,950噸，2003年增至1萬7,952噸。主要來源為厄瓜多爾、哥斯大黎加、宏都拉斯，中國大陸和台灣。據分析，美國鯛魚的消費可能以每年20%的幅度成長，消費者對鯛魚的認知，以及行銷活動的增加將有助於提升市場需求。(貿協商情週報/商情電子報) 

商情資訊

巴拉圭甘蔗酒出口商Fortin S.A.有意找尋台灣代理商

Fortin S.A.公司設立於1984年，為釀造巴拉圭傳統甘蔗酒(Caña Paraguaya)的家族企業。據該公司總經理Javier Diaz de Vivar指出，該公司近幾年來努力重塑公司形象，在巴國本土的銷售成績頗佳，於阿根廷市場上已取得固定訂單，未來更希望利用「南錐共同市場」的優勢，以免稅方式出口至其他「南錐共同市場」(Mercado Comn del Cono Sur)國家。

該公司的釀造廠位於巴國Piribebuy市，距離亞松森約70公里，以水質優良聞名，是該公司產品的特色之一。此外，Mr. Diaz de Vivar亦表示，該公司除了擁有釀造廠外，尚有1,200公頃的甘蔗田，在甘蔗採收旺季時平均約有8百名工人。該廠年產量可達1,200萬至1,300萬公升的甘蔗酒。此外，巴拉圭甘蔗酒係採傳統方法釀造，且使用純甘蔗蜜釀造，與巴西等鄰近國家使用次級甘蔗蜜渣為原料不同，因此，巴拉圭的甘蔗酒享有純正盛名。

該公司的甘蔗酒主要分二個等級，一

為Etiqueta Negra，以玻璃瓶裝，容量為750CC，酒精含量達43%，釀造時間最少為5年；二為Etiqueta Tradicional，釀造時間較短，約6至11個月，價格亦較便宜，酒精含量為41%，有200CC、450CC及930CC等3種塑膠瓶包裝。

此外，該公司相當注重衛生管理，舉凡甘蔗採收後的處理，乃至於發酵、蒸餾及釀造之過程，均經過嚴格管控，在引進六台自動化裝瓶機生產過後，每小時可生產5,000瓶。

該公司有意接洽台灣代理商，或與在巴國的台商合作下，計畫將巴國的傳統甘蔗酒引進台灣市場，預期於2005年赴台參展。有意代理該公司產品進入台灣市場之代理商，必須熟悉台灣對酒類的檢驗程序。

Caña Paraguaya除可單獨飲用外，另可拿來調製雞尾酒。在南美洲，以甘蔗酒調製的Caipiriña調酒，源自巴西，適合於冬、夏季飲用，口味獨

特。調製方法相當簡單，採用純甘蔗酒，加入檸檬汁與檸檬，再放入少許糖水及冰塊。甘蔗酒的用途廣，除調製Caipiriña外，亦可調製年輕人在PUB內喜愛飲用的Piña Colada，或供烹調使用之調味料。(貿協商情週報/商情電子報)

有意代理該公司產品者，請逕洽：
公司名稱：Fortin S.A.
聯絡人：Mr. Javier Diaz de Vivar,
President
電話：595-21-600957
或與亞松森台灣貿易中心聯繫，傳真：
595-21-66477



外銷新聞

「台灣米」打開外銷市場通路露曙光

國產稻米精品在「2004年台北國際食品展」台灣館—「台灣米 TAIWAN RICE」專區展示，頗獲佳許，目前已陸續接獲美國、香港等地訂單；同時日本政府厚生省，已在今(93)年7月30日，正式通知其國內相關檢驗單位，將台灣稻米正式列為進口檢查對象，在睽違33年後，台灣米將重返日本市場，開啓外銷的契機。

農委會指出，6月中旬舉行的「2004年台北國際食品展」台灣館中有「台灣米 TAIWAN RICE」專區，由具有稻米外銷潛力之農會、食米業者等12家稻米產銷單位參加，透過此一國際舞台向國外買家展現「台灣米」的特色與魅力，部分產品並已獲得國外市場迴響。板橋市農會以營養健康為訴求的發芽米製品，已獲得美國訂單；銀川永續農場以環保理念生產的有機米已成功出口至香港；新松仁碾米廠生產的米粒晶瑩具有芋頭香的益全香米也獲得香港買家兩次下單，並皆已完成交貨，雖然初期外銷數量僅有數公噸，但已實質為「台灣米」開創國外行銷通路。

尤其是睽違33年之日本市場，已有新的進展；經過我國長期的努力後，日本厚生省已正式於本(93)年7月30日通知其國內相關檢驗單位，將台灣稻米正式列為該國

進口檢查對象。由於台灣已正式列入日方供應國名單，預定在本(93)年8月底辦理之民間米標售作業時，日本進口商即可投標進口台灣米。

農委會指出，為提昇國產「台灣米」的外銷競爭力，在國內優秀的農業專家指導及在農民選種培育之下，不斷地精研生產技術，以提昇品質，例如深受國人喜愛的米粒晶瑩並具有香味的益全香米，口感良好媲美日本米的台梗9號。口感軟黏具有地方特色的高雄139號及台梗2號，以及由台梗8號所研製而成的營養健康發芽米等，都是值得台灣引以為傲的高級良質米品種。

農委會進一步指出，為促使「台灣米」加速擴展外銷市場，政府將整合稻米產業界資訊及相關資源，如協助業界組成「台灣米」外銷業務促進會等方式，以結合各項有形及無形力量，激發「台灣米」在國際市場的行銷潛力。竭誠歡迎國內糧食產業界的菁英加入台灣米外銷行列，讓「台灣米」的聲譽在全球稻米市場上發光發亮，成為我國另一項新的國際級產品。(農委會農糧署)



▲優質台灣米

