

# 调味料

## 菜肴的味道取决于调味料。

调味料种类繁多，有保持日本传统味道的调味料、为了顺应饮食生活变化而开发的调味料、增添鲜味之后诞生的新调味料等。正因为广岛拥有丰富的天然材料和水资源，才有支持菜肴味道的生产厂家。

### 海外的评价

在日本饭菜受到欢迎的同时，丰富人们口味的日本调味料也日益走俏！



广岛是一个盛产粮食、水资源丰富的地方。调味料生产厂家是日本的饮食文化和烹调文化的坚强后盾。

### 什么是好烧酱汁？

好烧酱汁使广岛的代表性美食“好烧”更加美味可口。诞生于广岛的专用调味汁，其特点是具有充分裹在菜肴上的粘性和与食材融合在一起的咸甜味道。不仅在店铺，在家庭也受到欢迎，被用来调配各种菜肴的味道。



### 什么高汤？

高汤是日本菜的基础，是一种重要的调味料，是将木鱼、小杂鱼干、海带等煮过之后，提取其鲜味成分制作而成的。用木鱼制作高汤时，放入木鱼之后马上关火过滤出头道高汤，用来做清汤，然后再把这些木鱼放到水里加热，过滤出第二道高汤，用来做豆酱汤或煮菜。最近还有液体或固体的风味调味料。



## 多福绍司股份有限公司

URL <http://www.otafukusauce.com/>

本酱汁不仅适用于好烧，也适用于炸猪排以及其他油炸食品。

### 好烧酱汁500克

这是战后和大排档好烧的店铺一起开发的酱汁。为制成更合好烧口味的酱汁，以当时的伍斯特酱汁为基础，增加粘度和甜味而诞生的。是以蔬菜、水果的醇和控制盐分和酸味的佳品。

※与本公司的伍斯特酱汁相比



- 商品名称 / 好烧酱汁500克
- 品种名称 / 浓厚酱汁
- 主要原料 / 蔬菜、果实（西红柿、洋葱、苹果、海枣、其他）、糖类、酿造醋、食盐、香辣调味料
- 净重 / 500克
- 日本国内希望零售价格 / 330日元（含税）（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长34.4厘米×宽17.4厘米×高22.0厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 6.6公斤·12瓶
- 可出货时期 / 全年（根据外销国家不同，会有变动）
- 最少批量 / 10箱
- 保存方法 / 常温（未开封）、需冷藏（开封后） ●保质期 / 2年
- JAN编码 / 4970077101138
- 外销国家、地区 / 美国、韩国、中国

#### 公司档案

■创立年 / 1922年 ■注册资本 / 1亿日元 ■员工人数 / 528名  
 ■地址 / 邮政编码733-8678 广岛县广岛市西区商工中心5-2-10  
 ■电话 / 81 (82) 277-7168 ■传真 / 81 (82) 277-2468  
 ■电子邮箱 / hmiyata@otafuku.co.jp



## SUNFOODS株式会社

URL <http://www.sunfoods.net/>

在好烧美食主题乐园 (Food Theme Park) 所有店铺使用的专家推荐商品。

### 三和好烧酱汁420克

味道浓厚、口感清爽、入口即化的特制好烧酱汁，是广岛市认定“广岛品牌”商品。不仅适合好烧，而且也非常适合汉堡牛肉饼等肉食以及煎蛋卷、新鲜蔬菜、炒面。还有辛辣味、蒜味、减盐型。



- 商品名称 / 三和好烧酱汁420克
- 品目名称 / 浓郁酱汁
- 主要原料 / 蔬菜、果实（番茄、苹果、洋葱、大蒜）、砂糖、酿造醋、水解蛋白、食盐、玉米淀粉（非转基因）、香辛料、酒精、调味剂（氨基酸等）、酸味剂、焦糖色素
- ※部分原材料中含有黄豆、小麦
- 净重 / 420克
- 日本国内希望零售价格 / 294日元（含税）
- 装箱规格 / 长28.0厘米×宽44.0厘米×高26.0厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 14公斤·20瓶 ●可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 15盒 ●保存方法 / 常温 ●保质期 / 1年
- JAN编码 / 49555325
- 外销国家、地区 / 美国、英国、香港、台湾、新加坡等

#### 公司档案

■创立年 / 1951年 ■注册资本 / 2,000万日元 ■员工人数 / 28名  
 ■地址 / 邮政编码734-0013 广岛县广岛市南区出岛1-26-1  
 ■电话 / 81 (82) 250-2511 ■传真 / 81 (82) 250-2512  
 ■电子邮箱 / info@sunfoods.net

### 什么是酱油?

酱油是一种以黄豆、小麦、盐为原料发酵后制成的液体调味料。除了烹调时用来调配煮菜的味道、用作汤或调味汁的底料之外，还可以装到餐桌上的酱油瓶里，浇在做好的菜肴上，用途非常广泛。种类繁多，有浓味酱油、淡味酱油、黄豆酱油、二次酿造酱油、白酱油等。

### 什么是醋?

醋是一种具有独特风味的液体调味料，使用大米等谷物或果实酿造出酒之后，加入醋酸菌发酵而成的。除了用于寿司的醋饭之外，还被用来增加酸味和清凉感或调味。醋的杀菌力很强，加工成醋泡菜，不仅可以享用味道，而且还可以提高食品的保存性。



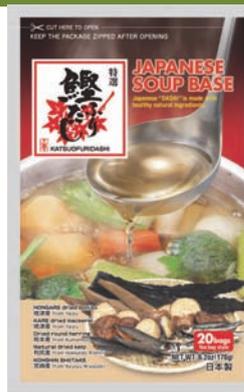
## 株式会社三幸产业

URL <http://www.w-sanko.co.jp/>

在家庭里能简单地再现，连大厨师也甘拜下风的高汤。

### 木鱼高汤

这是烹饪的基本调味料，每小袋里都凝聚着对左右料理味道的高汤的执着。在日本国内精选的原料中调整味道，以独自的黄金比率调成至高的佳味与香味。只需调节水量，可用作汤料、砂锅料理、炖菜等用途广泛。



- 商品名称 / 木鱼高汤
- 品种名称 / 万能和式味道高汤 (小袋包装方式)
- 主要原料 / 风味原料 (木鱼、干青花鱼、干润目鳢、调味用昆布、香菇粉末)、食盐、砂糖、粉末酱油、调味料 (氨基酸等)、乳酸钙 (L型发酵乳酸钙) ●净重 / 176克 ●日本国内希望零售价格 / 650日元 (含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 长37.5厘米×宽33.5厘米×高27.5厘米
- 重量与内含数量 (一箱) / 10.2公斤·50袋 ●可出货时期 / 全年 ●最少批量 / 3箱
- 保存方法 / 避免高温、潮湿的地方，宜放阴凉之处 (未开封) 冷藏 (开封后) ●保质期 / 1年半
- JAN编码 / 4900325019311 ●外销国家、地区 / 北美、中国、台湾、韩国等

#### 公司档案

■创立年 / 1988年 ■注册资本 / 7,000万日元 ■员工人数 / 102名  
 ■地址 / 邮政编码739-1752 广岛县广岛市安佐北区上深川町122-3  
 ■电话 / 81 (82) 840-3135 ■传真 / 81 (82) 840-3235 ■电子邮箱 / naoya-yamada@w-sanko.co.jp



## 株式会社朝紫

URL <http://www.asamurasaki.co.jp/>

在日本最畅销的调味酱油。并畅销于世界各国。

### 蚝酱油

抽取广岛县产的新鲜牡蛎之精华，加上木鱼、香菇、昆布等高汤，用酿造的酱油、甜料酒调味、砂糖制作成的酱油。如普通酱油一样，用于多方面的烹饪上。如调淡口味，也可当作乌冬荞麦面的汤汁，是任何料理均可使用的万能酱油。※荣获世界食品品质评鉴大会 (Monde Selection)最高金奖



- 商品名称 / 蚝酱油
- 品种名称 / 调味酱油
- 主要原料: 风味原料、(调味用)干制木鱼、昆布、干香菇、酱油 (酿造) (脱脂加工大豆: 非转基因)、含小麦
- 净重: 300毫升
- 日本国内希望零售价格: 395日元 (含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格: 长18.5厘米×宽24.0厘米×高19.5厘米
- 重量与内含数量 (一箱): 10.5公斤、12瓶
- 可出货时期 / 订货后10天以内 ●最少批量: 5箱
- 保存方法 / 常温 ●保质期 / 1年
- JAN编码 / 4901177030394
- 外销国家、地区 / 美国、英国、中国、俄罗斯、香港、台湾等18个国家、地区

#### 公司档案

■创立年: 1910年 ■注册资本: 3,600万日元 ■员工人数: 63名  
 ■地址: 邮政编码714-8501 冈山县笠冈市茂平989  
 ■电话: 81 (865) 66-2727 ■传真: 81 (865) 66-1427  
 ■电子邮箱: james@asamurasaki.co.jp



## SENNARI株式会社

URL <http://www.sennari-oochi.jp/>

精选的品牌米与使用天然地下水而限定生产的米醋

### 有机纯米醋 米醋360毫升

生产需花费大量时间与劳力的米醋具有馥郁之香和醇厚之酸味，是醋中之王。在洁净的工厂制造的纯米酒，加上秘传的醋酸菌，让它慢慢发酵4个半月，再天然地下水制成。是让您安心、安全、健康使用的逸品。



- 商品名称 / 有机纯米醋 米醋360毫升
- 品种名称 / 醋
- 主要原料 / 有机米
- 净重 / 360毫升
- 日本国内希望零售价格 / 556日元 (含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 25.0厘米×30.0厘米×20.0厘米
- 重量与内含数量 (一箱) / 7.4公斤·12瓶
- 可出货时期 / 全年 ●最少批量 / 5箱以上
- 保存方法 / 常温阴凉处
- 保质期 / 2年
- JAN编码 / 4973418283135
- 外销国家、地区 / 台湾、新加坡、香港、中国等

#### 公司档案

■创立年 / 1927年 ■注册资本 / 4,000万日元 ■员工人数 / 31名  
 ■地址 / 邮政编码731-3362 广岛县广岛市安佐北区安佐町久地2683-25  
 ■电话 / 81 (82) 810-3000 ■传真 / 81 (82) 810-3111  
 ■电子邮箱 / info@sennari-oochi.jp