

# 香鬆



## 廣島小魚、海藻非常豐富，可就地捕獲。

戰爭期間，需要比豆醬和醃菜等日本傳統的保存食品更有營養價值、攜帶又方便的新保存食品，香鬆是應這種需求而開發的。廣島南接瀨戶內海，優質的小魚和海萵苣等豐產易獲。這種地利優勢充分得到了利用。

廣島的香鬆，作為營養滋補食品，長期受到喜愛。

### 什麼是香鬆？

在日本一般家庭常備的香鬆，是撒在米飯上吃的粉末狀、粒子狀、魚鬆狀的食品。將魚、紫菜、芝麻、紅紫蘇等原料搗細，用調味料加味後，經過乾燥而成的。口味依原料的調配而不同，豐富多彩。也有將原料鬆開，然後加味攪拌而成的生鮮型香鬆。



正統的吃法是把紫菜蓋在飯上吃



要有充足的陽光才能產生柔軟甜美的紫菜

### 在海外的評價

紫菜香鬆獲得好評！

香鬆色彩斑斕，可從各種口味挑選的樂趣也是人氣的秘密之一！



## 三島食品株式會社

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

具清爽芳香與酸味的紅紫蘇香鬆・什錦飯原料。

### YUKARI (紅紫蘇香鬆)

1970年從業務用香鬆起步的「YUKARI (紅紫蘇香鬆)」，現在已推廣到一般家庭，是受眾人喜愛的長期暢銷商品。使用契約栽培的優質紅紫蘇，進行徹底的品質管理。與白飯攪和成紫蘇飯最好吃，也很適合用於天婦羅的麵衣、拌菜等。



- 商品名稱 / YUKARI (紅紫蘇香鬆)
- 品目名稱 / 香鬆
- 主要原材料 / 紅紫蘇 (日本、中國產)、食鹽、砂糖、調味料 (氨基酸等)、L-谷氨酸鈉、5'-核糖核苷酸鈉、蘋果酸
- 內容量 / 26g
- 日本國內希望零售價格 / 130日圓 (含稅) (透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸 / 長49.6cm × 寬22.4cm × 高24.4cm
- 重量、內裝數量 (每1箱) / 4.7kg、10 × 12袋
- 出貨可能日期 / 全年
- 最少批量 / 3箱 (國內運送時) ● 保存方法 / 常溫
- 有效期限 / 365天 (未開封) 14天 (開封後)
- JAN編碼 / 4902765302114
- 出口國家、地區 / 美國、歐洲、亞洲、大洋洲等

#### 企業DATA

■ 設立年 / 1949年 ■ 資本金 / 1億3,314萬日圓 ■ 員工數 / 450人  
 ■ 地址 / 郵遞區號730-8661 廣島縣廣島市中區南吉島2-1-53  
 ■ TEL / 81 (82) 245-3211 ■ FAX / 81 (82) 249-2557  
 ■ E-mail / nakamoto@mishima.co.jp



## 川原食品株式會社

URL <http://www.onomichi-tsukudani.com/>

精選的天然食材，小型鱈魚和海萵苣的調和。

### OSAKANAGOHAN

將直接烘烤的小型鱈魚搗成鬆軟的粉末，加上海萵苣和香噴噴的炒芝麻，調味製成，發揮食材風味與美味的柔和香鬆。不僅用於撒在白飯上，也很適合拌飯或泡茶飯。



- 商品名稱 / OSAKANAGOHAN ● 品目名稱 / 香鬆
- 主要原材料 / 小型鱈魚 (北海道產)、芝麻、麵包粉、海萵苣 (三河產)、食鹽、調味料 (氨基酸等)、甜味劑 (山梨糖醇)  
 ※ 原材料的一部分含有小麥、大豆
- 內容量 / 30g
- 日本國內希望零售價格 / 230日圓 (含稅) (透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸 / 長29.0cm × 寬36.0cm × 高20.0cm
- 重量、內裝數量 (每1箱) / 2.9kg、60袋
- 出貨可能日期 / 全年 ● 最少批量 / 1箱
- 保存方法 / 常溫
- 有效期限 / 240天
- JAN編碼 / 4971693201134
- 出口國家、地區 / 台灣、中國、新加坡、馬來西亞、澳洲等

#### 企業DATA

■ 設立年 / 1946年 ■ 資本金 / 2,000萬日圓 ■ 員工數 / 40人  
 ■ 地址 / 郵遞區號722-0051 廣島縣尾道市東尾道15-12  
 ■ TEL / 81 (848) 20-2011 ■ FAX / 81 (848) 20-2022  
 ■ E-mail / kota@onomichi-tsukudani.com



加在烏龍麵、蕎麥麵、義大利麵上，或作為沙拉的調味汁！還可作為調味料！



開始是撒在白飯吃的香鬆！

其吃法、用法，五花八門、各式各樣。現已超越世代、超越地區受到喜愛。



因使用原料不同，看上去顏色也各式各樣，也有和熱飯攪拌在一起的吃法。

## 利用香鬆的創意菜譜

### 三島食品

經過冷卻味道倍增！用在聚餐可裝點色彩。

### 紅紫蘇風味的義大利沙拉

約140kcal/1人份  
烹飪時間/約20分鐘

材料(4人份)

- 烏賊…1條
- 辣椒(紅)…1個
- 辣椒(黃)…1個
- 辣椒(綠)…1個
- 黑橄欖…8個
- (紅紫蘇調味汁)
- 三島牌的YUKARI®(紅紫蘇香鬆)…1大匙
- 蒜頭…5g
- 橄欖油…2大匙
- 葡萄酒醋…1大匙



作法

- 1 把烏賊去掉內臟、剝皮後，軀幹部分切成寬5mm圓片，鰓部分切成寬5mm片。腳部分先兩根連著切開，然後切成長3cm塊。
- 2 放入熱開水裡，簡單地煮一下。
- 3 把三種顏色的辣椒去除蒂和種子後，切成寬5mm的細條。
- 4 把蒜頭磨碎備用。
- 5 把YUKARI®和蒜頭、橄欖油、葡萄酒醋放入較大的碗裡攪拌製做調味汁。
- 6 把烏賊、辣椒、黑橄欖也放進去，跟調味汁攪拌均勻，盛器。

### 川原食品

超級簡單！最適合作下酒菜或另加一個的小菜。

### 拌醋小菜 配OSAKANAGOHAN

約30kcal/1人份  
烹飪時間/約20分鐘

材料(4人份)

- 蘿蔔…8cm
- 胡蘿蔔…1/2根
- 黃瓜…1根
- 醋…1/2小匙
- 醬油…2小匙
- 糖…1小匙
- OSAKANAGOHAN(香鬆)…10g



作法

- 1 把蔬菜切成細條。
- 2 碗裡放入1，加入醋、醬油、糖攪拌均勻。(加味可按自己喜愛加減)
- 3 放入冰箱約15分鐘，使其入味。
- 4 最後撒上OSAKANAGOHAN。

### 田中食品

放入便當、當做前菜也能招人喜愛。

### 旅行之友 三明治

約137kcal/1人份  
烹飪時間/約10分鐘

材料(1人份)

- 三明治用的土司麵包…2片
- 蛋黃醬…1小匙
- 旅行之友(香鬆)…2/3大匙



作法

- 1 在2片三明治用的土司麵包一面塗上蛋黃醬，然後再撒上旅行之友。
- 2 把2片麵包合在一起，使撒上香鬆的側面夾在中層，再把麵包輕輕壓製合好。
- 3 切成4塊，以便容易食用。

※只用1片麵包，捲成圓筒狀也好。  
※烤一下，製成熱三明治也可口。



## 田中食品株式會社

URL <http://www.tanaka-foods.co.jp/>

瀨戶內海的天然口味，一直是飯桌上的寵兒，日本傳統食品-香鬆。

### 旅行之友

以「為孩子著想的親情」為宗旨開始製作的香鬆，攜帶方便、營養豐富，作為保存食品特別好用。香鬆裡使用的小魚、芝麻、雞蛋等，儘量保存了自然的美味，而且還包含很多鈣質。旅行之友被認為廣島市的「廣島品牌(The Hiroshima Brand)」



- 商品名稱/旅行之友 ●品目名稱/香鬆
- 主要原材料/小魚粉末(青花魚、沙丁魚、竹筴魚)、砂糖、芝麻、醬油、食鹽、紫菜、小麥、澱粉、葡萄糖、雞蛋粉末、米油、大豆蛋白、豬肉萃取物、雞肉萃取物、蛋白加水分解物、乳清鈣、小魚乾萃取物、洋蔥、糊精、調味料(氨基酸等)、食品着色劑(薑黃、類胡蘿蔔素、紅麴)、膨脹劑
- 內容量/28g
- 日本國內希望零售價格/115日圓(透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸/長61.7cm×寬40.0cm×高19.5cm
- 重量、內裝數量(每1箱)/5.5kg、120袋
- 出貨可能日期/全年 ●最少批量/10箱
- 保存方法/常溫 ●有效期限/1年
- JAN編碼/4904561011016
- 出口國家、地區/美國、巴西、中國、韓國、新加坡等

### 企業DATA

■設立年/1928年 ■資本金/1,000萬日圓 ■員工數/145人  
■地址/郵遞區號733-0032 廣島縣廣島市西區東觀音町3-22  
■TEL/81(82)232-1331 ■FAX/81(82)231-7521  
■E-mail/zheng@tanaka-foods.co.jp