

拌饭料

既有小鱼又有海藻，既平常又丰富。

在战争时期，人们需要一种比味噌和咸菜之类的日本传统耐放食品更加富有营养、便于携带的新型耐放食品，拌饭料就是应这一要求而开发的。广岛面向濑户内海，很容易捕捞到优质的小鱼和石莼等，我们有效利用了这一地理优势。

广岛的拌饭料是一种畅销不衰的营养辅助食品。

什么是拌饭料？

日本家庭一般常备的拌饭料是一种洒在米饭上吃的粉末、颗粒、鱼松状的食品，是将鱼、紫菜、芝麻、红紫苏等原料切碎之后，再用调味料调味、干燥制成的。原料的种类不同，味道也各式各样，丰富多彩。还有把原料发开之后调味混合的新鲜拌饭料。



正统的吃法是把紫菜盖在饭上吃



因使用原料不同，看上去颜色也各式各样

海外的评价

紫菜拌饭料口碑甚佳！丰富的色调、从各种不同的味道中挑选的乐趣也是走俏的秘诀！



三岛食品株式会社

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

爽口的香味和带酸味的红紫苏的干燥食品、什锦饭的调味料。

YUKARI

1970年开始用于业务的“YUKARI”，现在已成为一般家庭广泛使用的畅销品。使用通过特约栽培，彻底管理品质的优质红紫苏。既适宜放在白米饭上捣和吃紫苏饭，也适宜用于作天妇罗的面衣或凉拌菜。



- 商品名称 / YUKARI ●品种名称 / 拌饭料
- 主要原料 / 红紫苏（中国、日本产）、食盐、砂糖、调味料（氨基酸等）、味精、5'-核糖核苷酸钙、苹果酸
- 净重 / 26克
- 日本国内希望零售价格 / 130日元（含税）（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长49.6厘米×宽22.4厘米×高24.4厘米
- 重量与内含数量（1箱） / 4.7公斤・10×12袋
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 3箱（日本国内运输时） ●保存方法 / 常温
- 保质期 / 365天（未开封）14天（开封后）
- JAN编码 / 4902765302114
- 外销国家、地区 / 美国、欧洲、亚洲、大洋洲等

公司档案

■创立年 / 1949年 ■注册资本 / 1亿3,314万日元 ■员工人数 / 450名
 ■地址 / 邮政编码730-8661 广岛县广岛市中区南吉岛2-1-53
 ■电话 / 81 (82) 245-3211 ■传真 / 81 (82) 249-2557
 ■电子邮箱 / nakamoto@mishima.co.jp



川原食品株式会社

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

精选的天然素材，黄线狭鳕和海莼的极佳搭配。

鱼饭

直接烘烤得喧腾的黄线狭鳕，再把它粉碎后，和海莼一起伴上香味炒芝麻而调配成的拌饭料。是发挥素材味道的软性鱼松调味品。撒在米饭上吃，和米饭捣和着吃，或是当泡饭的佐料。



- 商品名称 / 鱼饭 ●品种名称 / 拌饭料
- 主要原料 / 黄线狭鳕（北海道产）、芝麻、面包粉、海莼苣（三河产）、食盐、调味料（氨基酸等）、甘味料（山梨糖醇）※原料的一部分含小麦、大豆
- 净重 / 30克
- 日本国内希望零售价格 / 230日元（含税）（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长29.0厘米×宽36.0厘米×高20.0厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 2.9公斤・60袋
- 可出货时期 / 全年 ●最少批量 / 1箱
- 保存方法 / 常温 ●保质期 / 240天
- JAN编码 / 4971693201134
- 外销国家、地区 / 新加坡、马来西亚、台湾、中国、澳大利亚等

公司档案

■创立年 / 1946年 ■注册资本 / 2,000万日元 ■员工人数 / 40名
 ■地址 / 邮政编码722-0051 广岛县尾道市东尾道15-12
 ■电话 / 81 (848) 20-2011 ■传真 / 81 (848) 20-2022
 ■电子邮箱 / kota@onomichi-tsukudani.com



可以装饰乌冬面、荞麦面、通心粉或用作沙拉的调味汁！也是一种方便实用的调味料！



从洒在米饭上开始的拌饭料！

吃法和用法也五花八门，受到各个年龄阶层和地区的人的喜爱。



也有和热饭搅拌在一起的吃法



使用拌饭料的创意菜谱

三岛食品

冰镇之后味道更美！富有聚会气氛的色调。

红紫苏风味的意大利沙拉

约140千卡 / 1人份
烹调时间 / 约20分钟

- 材料 (4人份)
- 墨鱼…1条
 - 番椒 (红)…1个
 - 番椒 (黄)…1个
 - 辣椒 (绿)…1个
 - 乌榄…8个
- [红紫苏调味汁]
- 三岛的YUKARI® (拌饭料)…1大勺
 - 大蒜…5克
 - 橄榄油…2大勺
 - 高级葡萄酒…1大勺



做法

- 1 去掉墨鱼的内脏，把皮剥掉，切成5毫米宽的墨鱼圈，将尾部切成5毫米宽的墨鱼条。将墨鱼脚切成两条一组，然后切成3厘米长。
- 2 用开水焯一下。
- 3 去掉番椒和辣椒的把儿和籽儿，然后切成5毫米宽的细条。
- 4 大蒜擦成蒜泥。
- 5 将YUKARI®和大蒜、橄榄油、高级葡萄酒放入大碗搅拌，制作调味汁。
- 6 放入墨鱼、番椒、辣椒、乌榄，用调味汁均匀搅拌，然后装盘。

川原食品

超简单！是增添一样下酒菜或副食品的最佳选择。

醋汁泡菜配鱼饭

约30千卡 / 1人份
烹调时间 / 约20分钟

- 材料 (4人份)
- 萝卜…8厘米
 - 胡萝卜…半根
 - 黄瓜…1根
 - 醋…小半勺
 - 酱油…2小勺
 - 砂糖…1小勺
 - 鱼饭 (拌饭料)…10克



做法

- 1 将蔬菜切成细丝。
- 2 将①放到碗里，加入醋、酱油、砂糖搅拌。
(请根据自己的喜好调味)
- 3 放入冰箱冰镇15分钟左右使其入味。
- 4 最后洒上鱼饭。

田中食品

作为盒饭的开胃菜也很不错。

旅行之友de三明治

约137千卡 / 1人份
烹调时间 / 约10分钟

- 材料 (1人份)
- 做三明治的面包…2片
 - 蛋黄酱…1小勺
 - 旅行之友 (拌饭料)…2/3大勺



做法

- 1 在做三明治的2片面包的单面涂抹蛋黄酱，然后在上面洒上旅行之友。
- 2 用另一片面包夹在洒了旅行之友的部分，然后轻轻按压，使2片面包粘在一起。
- 3 切成4等分，以便食用。

※也可以就这样把1片面包卷成面包卷。
※烤热之后做成热三明治也很好吃。



田中食品株式会社

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

濑户内的天然美食、在餐桌上一直受到青睐的传统拌饭料。

旅行之友

以“父母对子女的疼爱之情”为基础诞生的拌饭料，既便于携带又富有营养。重视小鱼、芝麻、鸡蛋的天然鲜味的正宗美味，含有丰富的钙。还被认定为广岛市的“广岛品牌”商品。



- 商品名称 / 旅行之友 ● 品目名称 / 拌饭料
- 主要原料 / 小鱼粉末 (鲭鱼、沙丁鱼、鲣鱼)、砂糖、芝麻、酱油、食盐、紫菜、面粉、淀粉、葡萄糖、鸡蛋粉末、米油、黄豆蛋白、猪肉精、鸡精、水解蛋白、乳清钙、小杂鱼干精、洋葱、糊精调味剂 (氨基酸等)、着色剂 (姜黄、胡萝卜素、红曲)、膨化剂
- 净重 / 28克
- 日本国内希望零售价格 / 115日元 (通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 长61.7厘米×宽40.0厘米×高19.5厘米
- 重量与内含数量 (一箱) / 5.5公斤·120袋
- 可出货时期 / 全年 ● 最少批量 / 10盒
- 保存方法 / 常温 ● 保质期 / 1年
- JAN编码 / 4904561011016
- 外销国家、地区 / 美国、巴西、中国、韩国、新加坡等

公司档案

- 创立年 / 1928年 ■ 注册资本 / 1,000万日元 ■ 员工人数 / 145名
- 地址 / 邮政编码733-0032 广岛县广岛市西区东观音町3-22
- 电话 / 81 (82) 232-1331 ■ 传真 / 81 (82) 231-7521
- 电子邮箱 / zheng@tanaka-foods.co.jp