

調味料

烹飪的加味技巧，取決於調味料。

保持日本傳統味道的調味料、為了迎合食生活的變化而開發的調味料、添加美味後再出世的新調味料等，調味料的種類各式各樣。正是因為被賜予天然材料和清澈甜水的廣島，才會有支持烹飪味道的廠家。

海外的評價

隨著日本料理的人氣高揚，給日本料理帶來豐富味道的日本調味料也得到外國人的選購！



廣島是個糧食和水資源豐富的土地。調味料廠家支持著日本的飲食文化和烹飪文化。

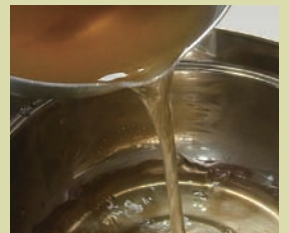
什麼是好燒醬汁？

廣島具代表性的菜餚之一—好燒，用好燒醬汁完成會使味道更佳。這種醬汁的特點在於可纏在菜上的黏性以及與材料配合良好的甜鹹味，是廣島發明的特製醬汁。不僅在店鋪，在一般家庭也常用。可用於各式各樣的調味。



什麼是湯汁？

湯汁在日本料理不可或缺，是重要的調味料之一。透過煮柴魚片、小魚乾、海帶等，萃取其美味成分。用柴魚片萃取湯汁時，放入柴魚片後立即關火濾過的第一湯汁，適合做清湯，然後再放入柴魚片加水煮而萃取的第二湯汁，適合用於豆醬湯和燉煮菜餚。最近還有液體和固體的風味調味料供應。



多福紹司股份有限公司

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

不僅用於好燒，炸豬肉片、油炸食品等也很合適。

好燒醬汁500g

與戰後的好燒攤販一起開發的醬汁。以當時的伍斯特沙司為基本，加上粘度和甜味，誕生了這最適合好燒的醬汁。降低鹽分與酸味，突出了蔬菜與水果的醇和風味。

※與本公司伍斯特沙司相比



- 商品名稱／好燒醬汁500g
- 品目名稱／濃厚醬汁
- 主要原材料／蔬菜、水果（蕃茄、洋蔥、蘋果、棗子、其它）、糖類、釀造醋、食鹽、香辣調味料
- 內容量／500g
- 日本國內希望零售價格／330日圓（含稅）（透過日本國內貿易公司時）
- 包裝箱尺寸／長34.4cm×寬17.4cm×高22.0cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／6.6kg、12瓶
- 出貨可能日期／全年（依國家的不同會有所變動）
- 最少批量／10箱
- 保存方法／常溫（未開封）、要冷藏（開封後） ●有效期限／2年
- JAN編碼／4970077101138
- 出口國家、地區／美國、中國、韓國

企業DATA

■設立年／1922年 ■資本金／1億日圓 ■員工數／528人
 ■地址／郵遞區號733-8678 廣島縣廣島市西區商工中心5-2-10
 ■TEL／81（82）277-7168 ■FAX／81（82）277-2468
 ■E-mail／hmiyata@otafuku.co.jp



SUNFOODS株式會社

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

獲得廣島好燒食品主題樂園所有店鋪使用的行家推薦品。

三輪牌“日式廣島燒汁醬”（甘味）420g

味濃和爽口交織、講究極致的醬汁，是被廣島市認定為「廣島品牌（The Hiroshima Brand）」的商品。不僅用在好燒，與漢堡肉餅等肉菜、煎蛋餅、生菜、炒麵上也很相配。還有極辣、蒜味、減鹽等口味。



- 商品名稱／三輪牌“日式廣島燒汁醬”（甘味）420g
- 品目名稱／味濃醬汁
- 主要原材料／蔬菜、水果（番茄、蘋果、洋蔥、蒜頭）、砂糖、釀造醋、蛋白加水分解物、食鹽、玉米粉（非基因改造）、香辣調味料、酒精、調味料（氨基酸等）、酸味劑、焦糖色素 ※原材料的一部分含有大豆、小麥
- 內容量／420g
- 日本國內希望零售價格／294日圓（含稅）
- 包裝箱尺寸／長44.0cm×寬28.0cm×高26.0cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／14kg、20瓶 ●出貨可能日期／全年
- 最少批量／15箱 ●保存方法／常溫 ●有效期限／1年
- JAN編碼／49555325
- 出口國家、地區／台灣、香港、新加坡、美國、英國等

企業DATA

■設立年／1951年 ■資本金／2,000萬日圓 ■員工數／28人
 ■地址／郵遞區號734-0013 廣島縣廣島市南區出島1-26-1
 ■TEL／81（82）250-2511 ■FAX／81（82）250-2512
 ■E-mail／info@sunfoods.net

什麼是醬油？

醬油是以大豆、小麥、鹽為原料，經過發酵製作的液體調味料。烹飪時，可以給燉煮菜餚加味或作為湯汁和醬汁的底料使用；吃時，裝入小瓶的醬油可以放在桌上，往做好的菜餚澆一點加味等，用途廣泛。醬油有濃醬油、淡醬油、只用大豆的濃密醬油、再釀造醬油、白醬油等種類。

什麼是醋？

用米等的穀物或水果釀酒後，加醋酸菌進行發酵而成，是個帶有獨特風味的液體調味料。除了用於壽司的醋飯以外，還可給菜餚添加酸味或爽口感、或用於調節味道。醋具有很強的殺菌能力，加工成醋醃的食品，不僅能享受獨特的風味，還能提高食品的保存能力。



株式會社三幸産業

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

可簡單地在家中重現連職業廚師都比不上的湯汁。

KATSUOFURIDASHI (鰹魚湯汁)

湯汁是烹飪的基本、掌握菜餚美味的重要食材，我們把對湯汁的執著凝縮在茶包裡。精選日本國產的原料，以獨特的金比率混合，調製成能引出至高美味和香味的茶包。只需調節水量，就可活用於各種料理如清湯、火鍋、燉煮菜餚等。



- 商品名稱/KATSUOFURIDASHI (鰹魚湯汁)
- 品目名稱/萬能日式湯汁(茶包式)
- 主要原材料/風味原料(柴魚片、青花魚片、潤目沙丁魚片、煮湯汁用的海帶、香菇粉末)、食鹽、砂糖、粉末醬油、調味料(氨基酸等)、乳酸鈣(L型發酵乳酸鈣) ●內容量/176g ●日本國內希望零售價格/650日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時) ●包裝箱尺寸/長37.5cm×寬33.5cm×高27.5cm
- 重量、內裝數量(每1箱)/10.2kg、50袋 ●出貨可能日期/全年 ●最少批量/3箱
- 保存方法/陰涼處，避免高溫與多濕(未開封)冷藏(開封後) ●有效期限/1年半
- JAN編碼/4900325019311 ●出口國家、地區/北美、中國、台灣、韓國等

企業DATA

- 設立年/1988年 ■資本金/7,000萬日圓 ■員工數/102人
- 地址/郵遞區號739-1752 廣島縣廣島市安佐北區上深川町122-3 ■TEL/81(82)840-3135
- FAX/81(82)840-3235 ■E-mail/naoya-yamada@w-sanko.co.jp



株式會社朝紫

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

日本最暢銷的湯汁醬油，也在世界各國銷售中。

蠔醬油

萃取廣島縣產的鮮蠔的美味精華，加上鰹魚、香菇、海帶等的湯汁，並以自然釀造的醬油、味醂、砂糖等調味而製成的湯汁醬油。此萬能醬油，與普通的醬油一樣適用於各式各樣的料理，也可稀釋當作烏龍麵、蕎麥麵的澆汁使用。

※榮獲 MONDE SELECTION 最高金獎



- 商品名稱/蠔醬油
- 品目名稱/湯汁醬油
- 主要原材料/風味原料、柴魚片、海帶、乾香菇、醬油(天然釀造)(脫脂加工大豆：非基因改造)、含有小麥
- 內容量/300ml
- 日本國內希望零售價格/395日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸/長18.5cm×寬24.0cm×高19.5cm
- 重量、內裝數量(每1箱)/10.5kg、12瓶
- 出貨可能日期/接受訂貨後10天以內
- 最少批量/5箱
- 保存方法/常溫 ●有效期限/1年
- JAN編碼/4901177030394
- 出口國家、地區/台灣、中國、香港、美國、英國、俄國等18個國家、地區

企業DATA

- 設立年/1910年 ■資本金/3,600萬日圓 ■員工數/63人
- 地址/郵遞區號714-8501 岡山縣笠岡市茂平989
- TEL/81(865)66-2727 ■FAX/81(865)66-1427
- E-mail/james@asamurasaki.co.jp



SENNARI株式會社

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

精選名牌米並使用天然地下水，限定生產的米醋。

有機純米醋 米醋360ml

下很多功夫和時間釀造的米醋，具有馥郁的香氣和醇和的酸味，達到醋的最高水準。從在衛生的工廠釀造純米酒開始，然後加上秘傳的醋酸菌慢慢地發酵4個半月，配合天然的地下水，製成安心、安全、健康的美味可口醋。



- 商品名稱/有機純米醋 米醋360ml
- 品目名稱/醋
- 主要原材料/有機米
- 內容量/360ml
- 日本國內希望零售價格/556日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸/長25.0cm×寬30.0cm×高20.0cm
- 重量、內裝數量(每1箱)/7.4kg、12瓶
- 出貨可能日期/全年
- 最少批量/5箱以上
- 保存方法/常溫陰涼處
- 有效期限/2年
- JAN編碼/4973418283135
- 出口國家、地區/台灣、中國、香港、新加坡等

企業DATA

- 設立年/1927年 ■資本金/4,000萬日圓 ■員工數/31人
- 地址/郵遞區號731-3362 廣島縣廣島市安佐北區安佐町久地2683-25
- TEL/81(82)810-3000 ■FAX/81(82)810-3111
- E-mail/info@sennari-oochi.jp