



簡單、方便、美味



美食家&荏原食品
「新旨美味」發表會

日本NO.1燒肉醬公司 台灣上陸

說到調味料就是荏原!

たれと言えばエバラでしょ!





公司名	Ebara食品工業株式會社
成立	1958年5月
地址	〒220-0012 橫濱市西區港灣未來4丁目4番5號 橫濱i-MARK PLACE 14樓
電話	(045)226-0226(代表號)
資本額	13億8,713萬日圓
員工人數	478名(2015年3月31日現在)
營業內容	調味料食品的製造銷售
營業額	429億1600萬日圓(2015年3月期)
工廠	栃木・群馬・津山

經營理念

提供「人心、躍動、美味。」

我們以對顧客的熱情以及持續挑戰的精神,並透過「引人入勝、創新的美味」以及「讓人滿懷期待、使人雀躍的美味」來增進締結人與人之間的羈絆的機會。

荏原食品獨自的品保系統

本公司所有商品的開發、設計階段的所有程序皆必須經過多個部會檢討、檢證、承認,而此為本公司獨自的品保系統(EQAS: EBARA Quality Assurance System)。為促進並提供安全、安心且有價值的商品,本公司的三個工廠皆通過ISO9001(品質)以及ISO22000(食品安全)之認證,並將其構想導入EQAS(即外部品質保證)。

本公司針對輻射物質之應對

本公司的自有工廠以及研究中心皆導入輻射性物質檢測儀器(※1),並定期檢查商品的輻射物質,以達到確保所有商品的安全(※2)。往後本公司亦會繼續關注日本政府相關部會之動向,也為了讓顧客收到美味且安全的商品而持續致力強化品保機制。

※1 本公司採用之檢測儀器為NaI Scintillation Detector或搭載Germanium Semiconductor Detector之最新型γ射線光譜儀。
※2 部分商品委託外部機構檢測。

主要商品的市場規模及市佔率



前進海外市場並擴大銷售路網

- 2005年4月 成立荏原食品(上海)有限公司
 - 2012年7月 成立荏原食品香港有限公司
 - 2017年1月 成立台灣荏原食品股份有限公司
- 以東亞為中心,為海外顧客提供更具有貢獻性的銷售活動。

公司名 台灣荏原食品股份有限公司 電話 02-2591150 FAX 02-2591820



赤堀 博美

[個人簡介]

1965年 誕生於東京都文京區小石川
1991年 日本女子大學研究所主修食物營養 畢業
赤堀料理學園校長、健康管理士
日本女子大學 客座講師
十文字學園女子大學 客座講師
日本NPO食品指導協調協會 常任理事
日本荏原食品工業株式會社 董事

於明治15年(西元1882年)創校,為日本歷史最悠久的料理學校之第6任校長。活躍於兒童料理教室、男性料理教室、老年人照護飲食之開發等。赤堀老師常以食品指導協調師的身份參與電視台的料理節目、電視劇、廣告,並以健康管理士的身份到日本全國各地巡迴推廣健康管理並舉辦演講。也因為赤堀老師所接觸的工作場合非常廣泛,所以經常利用自己的經歷從事商品開發。如2016年於TBS播映的「月薪嬌妻(原名:逃げるは恥だが役に立つ)」的料理指導也是由赤堀老師所擔任。

主要實績

[電視節目・廣播演出經歷]

- 2009年 日本電視台「スッキリ!!」
- 2013年 電視台東京「L4YOU!」現場調理雞肉料理
- 2015年 朝日電視台「Morning Bird」及其他眾多演出

[電視節目顧問] (連續劇)

- 2011年10月 日本電視台「家政婦女王(原名:家政婦のミタ)」
- 2016年 7月 日本電視台「房仲女王(原名:家売るオンナ)」
- 2016年10月 TBS「月薪嬌妻(原名:逃げるは恥だが役に立つ)」
- 2017年 7月 日本電視台「過度保護的加穗子(原名:過保護のカホコ)」及其他眾多料理顧問

[新商品開發]

- ・2010年6月開始 擔任日本OK便利商店原創健康品牌「THINKBODY」系列的顧問
- ・2010年4月開始 擔任日本三洋電機「米麵包機 GOPAN(ゴパン)」的食譜顧問以及宣傳大使

[演講/座談會/企劃活動]

- 2010年 NPO法人飲食與農業 演講
- 2012年 日本OK便利商店、KIRIN「大學生商品開發大賽」決賽評審
- 2015年 日本御茶水女子大學工作坊 演講
- 神奈川教育委員會食育教室 講師
- 2017共同通信社主催 夏休みお弁当の日 セミナー講師
- 神奈川教育委員會 飲食健康教室 講師
- 2017共同通信社主辦 暑假便當日 講座講師

[專欄/著作]

- ・Benesse出版 「ひよこクラブ(暫譯:小雞俱樂部)」「こっこクラブ(暫譯:廚師俱樂部)」飲食健康雜誌 2009.10~專欄
- ・東京書籍出版 新中小學家政科教科書 顧問
- ・共同通信出版 「インフルエンザの時の簡単料理(暫譯:得流感時可以做到的超簡單料理)」等眾多出版品

[課程顧問]

- ・日本函授-樂學Net「講座照護飲食顧問課程」「嬰幼兒飲食顧問養成課程」之顧問
- ・日本讀賣新聞官方會員網「yorimo」內的讀賣考試支援網站「赤堀博美的塾弁レシピ(暫譯:赤堀博美的補習班便當食譜)」

[書籍]

- ・2002年「バランスが一番!家族にやさしいお肉レシピ(暫譯:飲食均衡最重要!全家人都適合的肉類食譜)」『保溫調理でおまかせクッキング-簡単、安心、いつもできたて(暫譯:用保溫做菜-簡單、安心、隨時都熱騰騰)』(SERIES食彩生活・素朴社 出版)
 - ・2011年「手際がよくなる料理の本 時間がかかる失敗する...そんな悩みを解消します!(暫譯:讓手藝變好的料理書 簡單解決花時間卻還是失敗的煩惱!)」(ブティック社 出版)
 - ・2012年「超一流のプロが教える盛りつけの教科書 味も伝える全82品(暫譯:專業廚師教你如何裝盤 連味道都可以感覺得到的82道菜)」(東京書店 出版)
※裝盤指導以及協助攝影
- 等眾多著作

1

和風甘辛漬炸物

なすの甘辛揚げびたし

將剛炸好的食材放入醬汁當中能浸漬入味。除雞肉外亦可改用豬肉、鮮魚、豆腐等食材。

◆使用食材 1人份	
帶皮去骨雞腿排肉(45~55G)	100g
茄子	1根
帶皮南瓜塊(3CM/約20G)	50g
紅甜椒	20g
黃甜椒	20g
青椒	20g
蘿蔔泥	30g
薑泥	5g
日友柴魚絲	2g

◆調味料	
Ebara e-Basic 井飯調味醬	50ml
美食鰹魚粉(柴魚高湯或水)	100ml
統一生機海鹽	少量
胡椒	少量
馬鈴薯澱粉	8g
美食家芥花油	適宜

◆烹調方式	
①	將雞腿肉切成方便吃的大小，並以食鹽、胡椒調味備用。茄子切塊，而南瓜、甜椒、青椒等亦切成約相同的大小。
②	以160°C的熱油油炸處理好的①。
③	將油炸後還燙口的②浸入調好的井飯調味醬及高湯(或水)當中冷卻後裝盤，並佐以蘿蔔泥、薑泥、柴魚片即可。

基礎食譜



滑蛋豬排丼

かつ丼

超大份量的炸豬排以及軟嫩的雞蛋所組合而成的絕佳美味！
就用 Ebara 的商品享用這道在中午最受歡迎的料理吧

◆使用食材 1人份

炸豬排	1片
洋蔥絲	30g
攪拌好的蛋汁	1個
米飯	250g
鴨兒芹	5g

◆調味料

Ebara e-Basic 井飯調味醬	30g
水(稀釋醬料用)	60ml

◆烹調方式

- 在井飯用鍋內放入醬料、水、洋蔥以及切成方便吃大小的炸豬排燉煮。
- 若①的洋蔥煮到入味的話，便倒入攪拌好的蛋汁，撒上鴨兒芹並蓋上蓋子後熄火。
- 將②倒到白飯上即可。

應用食譜



雪見蒸魚鮮

鯛のかぶら蒸し

蒸著細磨後需去除多餘的水分，
而蛋白則須完全打發。

◆使用食材 1人份

鯛魚排(無刺/150~200G)	60g
薄薑片	2片
蒸著	100g
蛋白(元氣雞蛋)	20g
飯友銀杏果	2顆
紅蘿蔔	20g
柚子皮	少量
松井山葵醬	少量

◆調味料

Ebara e-Basic 井飯調味醬	20ml
美食鰹魚粉(高湯)	1g(20ml)
統一生機海鹽	少量
大關清酒	20ml
馬鈴薯澱粉	3g

◆烹調方式

- 先在鯛魚撒上食鹽、酒等材料醃漬備用。
將井飯調味醬以及水混合後淋上鯛魚片，再放上薑片蒸2分鐘後，濾掉湯汁備用。
- 將蒸著磨成泥，並以濾網將多餘的水分去除後，混入馬鈴薯澱粉。打發蛋白後，加入處理好的蒸著泥拌勻。
將紅蘿蔔刻成楓葉狀。
- 將①裝盤、淋上②，再佐以銀杏以及紅蘿蔔蒸3分鐘。
- 加熱①濾起的湯汁，並加入溶於水的馬鈴薯澱粉勾芡。
- 將蒸好的③淋上④後，放上切細的甜橙皮以及山葵裝飾即可。

此次使用的Ebara產品及特色

e-Basic 井飯調味醬

特色

以純釀造醬油為基底，添加了和風高湯(鰹魚、鯖魚、沙丁魚)的基礎井飯醬料。

使用方法

製作豬排丼、親子丼時，請以本產品1：水2~3稀釋後使用。(稀釋3~4倍) 製作天婦羅丼時，請以本產品2：水1稀釋後使用。此外，亦可作為牛丼、洋蔥蛋丼、滑蛋肉片丼等的醬料廣泛運用。

製品情報

內容量 2,180g
成分 醬油、砂糖、胺基乙酸液、發酵調味料、食鹽、鰹魚萃取物、鯖魚萃取物、蘋果醋、沙丁魚萃取物、焦糖色素(成分中部分含有小麥、大豆)



豚骨茶泡飯

可以完全發揮出拉麵湯頭風味的料理。不只是鯛魚生魚片，亦可以改用豬肉或叉燒肉。

とんこつ茶漬け

◆使用食材 1人份

鯛魚生魚片	30g
青蔥	2g
日本高菜	10g
日本風味真鱈明太子(減鹽)	20g
熟白芝麻粒	2g
糙米	150g

◆調味料

Ebara e-Basic豚骨拉麵湯頭	20ml
水	200ml

◆烹調方式

- ① 豚骨拉麵湯頭加水、加熱。
鯛魚生魚片斜切成薄片、青蔥細切、日本高菜切細、明太子切成方便吃的大小，並將上述處理好的食材裝入調味料盤。
- ② 將煮好的糙米飯裝入日式茶碗內，放上切好的鯛魚生魚片、並依照自己的喜好放上辛香料再淋上熱拉麵湯頭即可食用。

基礎食譜



博多屋台豚骨拉麵 博多風とんこつラーメン

可以品嚐到博多拉麵獨特的多層風味及美味的道地豚骨拉麵。

◆使用食材 1人份

叉燒肉	20g
嫩蔥	10g
辣味日本高菜	10g
紅薑	2g
白芝麻	2g
細麵	1玉

◆調味料

Ebara e-Basic豚骨拉麵湯頭	36ml
熱水 (或高湯)	360ml

◆烹調方式

- ① 川燙細麵後，將EB 豚骨拉麵湯頭以及熱水或高湯倒入碗中。
- ② 在①的上面擺上配料。

應用食譜



芙蓉空也蒸百燴 とんこつ茶碗蒸し

要將這道茶碗蒸料理做得非常柔順的重點在於：蛋、醬汁以及豆漿混合後一定要好好過濾。

◆使用食材 1人份

統一黃金豆漿(無糖/減)	150ml
元氣雞蛋	50g
薑汁	3ml
中華超嫩豆腐(非基改)	100g
熟留尾蝦(70/90)	1尾
雞腿肉丁(20~30G)	30g
百合根	30g
鴨兒芹	3g
松井山葵醬	少量

◆調味料

Ebara e-Basic豚骨拉麵湯頭	5g (100ml)
---------------------	------------

【薄葛餡】

美食鰹魚粉 (高湯)	100ml
天廚喜馬拉雅岩鹽	少量
統一龜甲萬鮮美露(非基改)	3ml
馬鈴薯澱粉	3g

◆烹調方式

- ① 打蛋並加入豆漿、豚骨拉麵湯頭後過濾備用。
- ② 在食器內放入豆腐、鮮蝦、雞肉、百合根等材料，注入①後放入蒸籠蒸。大火蒸2分鐘、或以小火蒸13分鐘。
- ③ 將薄葛餡的材料放入鍋內煮至濃稠狀後，淋上蒸好的料理、並佐以鴨兒芹即可。

此次使用的Ebara產品及特色

e-Basic 豚骨拉麵湯頭

特色

結合白湯與蔬菜風味的豚骨拉麵湯頭。

使用方法

請將本產品以熱開水或高湯稀釋 10~11 倍後使用。

製品情報

內容量 1.8L
成分 豬肉萃取物、食鹽、醬油、砂糖、胺基乙酸液、蠔油、芝麻油、胡椒、酵母萃取物、洋蔥、調味劑(胺基乙酸等)、粘稠劑(玉米糖膠)、香料、焦糖色素、抗氧化劑(維生素E)
(成分中部分含有小麥、牛奶、大豆、雞肉、明膠)



3

京風春雨沙拉

將油豆腐、芝麻油以及紅辣椒等材料煎至香脆，而這個口感就是這道料理的重點。

おぼんざい風春雨サラダ



◆使用食材 1人份

森葛細粉	20g
冷凍豆包(非基改)	30g
日本蕪菁	20g
油揚切絲	10g
紅辣椒	1/2根
燈燦美味(紅)調合香油	5ml
特級蛋絲(3mm)	10g

◆調味料

Ebara 韓國風鹹味沙拉醬	
醃漬用	5ml
Ebara 韓國風鹹味沙拉醬	20ml
柚子汁	5ml
辣椒絲	少量

- ◆烹調方式
- 將細粉以沸水滾熟後，泡入冰水冰鎮，再切成方便食用的長度，以韓國風鹹味沙拉醬浸漬備用。把油揚切絲跟香油還有紅辣椒一起在平底鍋內煎到變得有點脆。洗淨日本蕪菁後，切成約4公分的長度。冷凍豆包退冰後切成方便吃的大小。
 - 將所有食材放入調理盆內，加入韓國風鹹味沙拉醬以及柚子汁調味。裝盤後於頂端放上紅辣椒絲裝飾即可。

基礎食譜



韓風沙拉

韓国風サラダ チョレギ

芝麻油香氣配上黑胡椒的辛辣的絕妙風味。

◆使用食材 1人份

蝦仁	25g
小黃瓜(一半直切、一半斜切薄片)	15g
紫葉萵苣(切成方便吃的大小)	20g
萵苣(切成方便吃的大小)	20g
紅蘿蔔(切成細絲)	5g

◆調味料

Ebara韓國風鹹味沙拉醬	15g
---------------	-----

◆烹調方式

- 先用熱水將蝦仁川燙後，放入冷水降溫，再去除多餘的水份。
- 將所有的食材以及去掉水份的蔬菜放入調理盆後，加入韓國風鹹味沙拉醬調味即可。

應用食譜



和風青醬地中海沙拉

ジェノバ風ソースアボカドとイカとミニトマトのサラダ

可以用果汁機或是手持式電動攪拌機將荷蘭芹以及調味料打至有光澤且滑順的狀態，可用冷凍保存。

◆使用食材 1人份

荷蘭芹或紫蘇葉	30g
酪梨	1/2個
鮭魚身(L/120~150g/10%冰)	40g
小番茄	10g

◆調味料

Ebara韓國風鹹味沙拉醬	45ml
穀盛穀香米醋	15ml
砂糖	5g
水	30ml

◆烹調方式

- 以果汁機將荷蘭芹以及韓國風鹹味沙拉醬、醋、砂糖等材料打成汁。
- 將酪梨切半、把酪梨肉挖出後切塊。最後會將酪梨皮當作盛裝器皿使用。小番茄去蒂頭後對切。
- 用①調味②後裝入酪梨皮即可。

此次使用的Ebara產品及特色

韓國風鹹味沙拉醬

特色

本產品為新鮮蔬菜用的生菜沙拉調味醬。芝麻油的香氣與黑胡椒的辛辣味，彼此組合成絕佳口感的調味醬。

使用方法

請淋在生菜葉、小黃瓜、胡蘿蔔等新鮮蔬菜上食用。此外，亦可用於「熱炒」、「燒烤」等各種菜單上。標準用量為食材的15~20%。本產品1瓶1L(約1,090g)可使用於5.4~7.2kg的食材上。

製品情報

內容量 1L(約1,090g)
成分 還原麥芽糖液糖、芝麻油、食鹽、大蒜、黑胡椒、白芝麻、調味劑(胺基乙酸等)、酸味劑、粘稠劑(玉米糖膠)(成分中部分含有小麥)



4

日式雞肉丸井飯

亦可以將醃漬的醬料加入本商品。
而蔬菜部分切碎但需保留口感，若想做較甜一點的話，請加香烤雞肉風味醬。

鳥つくね丼



◆使用食材 1人份

雞腿肉丁(20~30G)	100g
展欣水煮斜切蓮藕	10g
牛蒡	5g
蔥	5g
大橋越光米	150g
紫蘇葉	2枚
雅瑪珂極細切海苔	少量
青辣椒	3根
溫泉蛋	1個

◆調味料

Ebara 燒肉醬(醬油味) 醃漬	5ml
Ebara 燒肉醬(醬油味)	30ml
元氣雞蛋	15ml

◆烹調方式

- 將蓮藕、牛蒡等食材細切，將蔥切末
- 將①與捏好的雞絞肉拌勻，並加入燒肉醬醬油味醃漬用分量調味，分成五份
- 以小火川燙已成形的②後，濾乾水分。再以熱油鍋煎燙好的雞肉丸後，沾上燒肉醬醬油味
- 在井飯上撒上海苔絲、放上裝入③，最後灑上青辣椒、紫蘇並放上溫泉蛋即可

基礎食譜



鮮蔬雜菜

肉野菜炒め

加入滿滿豆芽菜，非常節省的一道料理♪
只要快炒後調味即可上菜，非常簡單、方便！

◆使用食材 1人份

薄豬五花肉片	80g
豆芽菜	60g
韭菜(切成每段約5cm長)	10g
紅蘿蔔	20g

◆調味料

Ebara 燒肉醬 醬油味	35g
---------------	-----

◆烹調方式

- 將豬肉片切成方便吃的大小、韭菜每段切成約5公分長，而紅蘿蔔則切成細絲。
- 以平底鍋熱油後快炒豬肉片，並依序加入豆芽菜、紅蘿蔔、韭菜等材料拌炒。
- 最後以燒肉醬醬油味調味後，就完成了。

應用食譜



串燒秋刀魚鳴門燒

さんま鳴門焼き串

秋刀魚的醃漬以及調味皆使用燒肉醬。
會讓秋刀魚獨特的風味更加濃郁。
善加利用的秋刀魚的長度捲成“鳴門”後，
再加以燒烤就一定會變成好吃的料理。

◆使用食材 1人份

秋刀魚	1尾
白蘿蔔或菊花蘿蔔	20g

◆調味料

Ebara 燒肉醬(醬油味) 醃漬用	10ml
Ebara 燒肉醬(醬油味)	15ml
美食家大豆沙拉油	5ml
馬鈴薯澱粉	5g
Ebara 日式醃菜調味醬基本款	50ml
紅辣椒	少量
山椒粉	少量

◆烹調方式

- 將秋刀魚骨肉分離後以燒肉醬醬油味醃漬入味。
將魚肉直對切、去除多餘的水分後，再撒上馬鈴薯澱粉。
以魚皮部分作為內裡、從靠近頭的部位捲起來，並以竹籤串起
- 將蘿蔔刻上細格狀後，以日式醃菜醬醃漬備用。
- 先以平底鍋熱油燒烤①的兩面，再加入燒肉醬醬油味再烤一次
- 將③裝盤後，於右前方佐以醃漬好如花朵盛開的②以及紅辣椒加以裝飾。

此次使用的Ebara產品及特色

燒肉醬 醬油味

特色

以純釀造醬油的美味與濃郁的甜味作為基底，帶有淡淡的蔬菜味道，製成風味豐富的醬油口味燒肉醬。

使用方法

用於醃漬、醬燒時，標準用量為生肉的15~20%。本產品1瓶(1,600g)可使用於8~10kg的生肉。
亦可作為醬燒肉類、蔬菜、海鮮等的沾醬食用。

製品情報

內容量	1,600g
成分	醬油、胺基乙酸液、砂糖、蘋果、發酵調味料、蘋果醋、芝麻油、大蒜、白芝麻、香辛料、食鹽、焦糖色素(成分中部分含有小麥、大豆)



5

鹽味唐揚炸雞

讓重點在於讓食材能夠完整醃漬入味，而青蔥醬亦可以拿來作為淋醬。

鹽唐揚げ

◆使用食材 1人份

帶皮去骨雞腿排肉(45~55G) 200g
洋蔥末 20g

【微辣香橙青蔥沾醬】

Ebara e-Basic 鹽味調味醬 40ml
檸檬原汁 15ml
檸檬皮 少量
House辣油 10ml

◆調味料

Ebara e-Basic 鹽味調味醬 50ml
馬鈴薯澱粉 20g
美食家芥花油 適量
檸檬 30g
蘿蔔泥 30g
S&B柚子胡椒 少量

◆烹調方式

① 將雞肉切成方便吃的大小並以鹽味調味醬醃漬後，裹上馬鈴薯澱粉油炸
② ①裝盤後，佐以切片檸檬、蘿蔔泥、柚子胡椒。
※製作微辣香橙青蔥沾醬只需將所有材料混合後，再混入切碎的青蔥即可。

基礎食譜



鹽味青蔥雞腿排 ねぎ盛塩だれチキンステーキ

只要把蔥鹽醬淋上雞腿排就可以完成的超簡單料理！而青蔥更增加了這道料理的色彩，看起來也非常漂亮！

◆使用食材 1人份

雞腿肉 200g
長蔥(切細) 30g
青蔥(切細) 3g

◆調味料

Ebara e-Basic 鹽味調味醬 20g

◆烹調方式

① 雞肉兩面都煎到上色，讓內部整個熟透。
② 將①切塊。
③ 將長蔥以及鹽味調味醬混合做成蔥鹽醬。
④ 把②裝到大盤子內，並淋上③、撒上青蔥就完成了。

應用食譜



鹽蒸海味 金目塩蒸し

需留意料理酒需灑滿整條魚醃漬，魚不可蒸過頭。若改為魚排的話也可以輕鬆完成此道料理。

◆使用食材 1人份

金目鯛 200g
薄薑片 2片
蔥 少量
白蔥絲 少量
香菜 少量

◆調味料

Ebara e-Basic 鹽味調味醬 50ml
大關清酒 50ml
燈燂美味(紅)調合香油 30ml

◆烹調方式

① 在魚身劃出刀痕後放入耐熱器皿內，放上薄薑片、蔥、酒以及鹽味調味醬以小火清蒸。
② 蒸好後裝盤、放上白蔥絲並淋上加熱過的香油，最後以香菜做裝飾即可。

此次使用的Ebara產品及特色

e-Basic 鹽味調味醬

特色

雞骨的美味與黑胡椒形成完美調合的比例，再以芝麻油呈現溫醇口感，是基本款的鹽味調味醬。

使用方法

用於醬燒時，標準用量為食材的20~25%。本產品1瓶(2,060g)可使用於8~10kg的食材。亦可用來炒肉與蔬菜、炒麵等，作為各種熱炒類的調味醬使用。

製品情報

內容量 2,060g
成分 玉米糖漿、還原麥芽糖液糖、食鹽、芝麻油、黑胡椒、調味油、雞肉萃取物、大蒜、酵母萃取物、粘稠劑(羧甲基澱粉、玉米糖膠)、調味劑(胺基乙酸等)、酸味劑、焦糖色素(成分中部分含有大豆、明膠)



Ebara 商品



蔬菜調味醬



日式醃菜調味醬基本款 1,480g 品號: 06137603

- 成分** 還原麥芽糖液糖、食鹽、醬油、釀造醋、調味劑(胺基乙酸等)、香辛料抽出物(成分中部分含有小麥、大豆)
- 特色** 淡淡的醬油風味與微辣的口感，適合搭配各種蔬菜，簡單方便的原味醃菜醬。
- 使用方法** 將各種蔬菜切成適當大小。將切好的蔬菜放入塑膠袋，倒入醃菜醬，約浸漬到蔬菜的2/3。將蔬菜揉搓至變軟程度，放入冰箱內，醃漬30分鐘左右。最後倒掉湯汁就完成了。



日式醃菜調味醬韓式泡菜味 1L (約1,120g) 品號: 06137609

- 成分** 還原麥芽糖液糖、釀造醋、食鹽、蘋果、乳酸發酵調味料、蔬菜類(大蒜、白蘿蔔)、魚醬、胺基乙酸液、辣椒、蝦萃取物、沙丁魚粉、粘稠劑(經丙基磷酸二澱粉)、調味劑(胺基乙酸等)、紅麴色素、紅麴色素(成分中部分含有小麥、大豆、海鮮類)
- 特色** 海鮮的美味與辣椒的辣味，加上恰到好處的酸味，只需醃漬30分鐘，即可由新鮮蔬菜變身為韓國泡菜，簡單方便的韓國泡菜醬。
- 使用方法** 標準用量為蔬菜100g。本產品65g。醃漬時間與本產品用量請依個人喜好自行調整。本產品1瓶1L(約1,120g)約可醃漬白菜約1顆、或小黃瓜約2條、或白蘿蔔約1.5條。



韓國風鹹味沙拉醬 1L (約1,090g) 品號: 06025602

- 成分** 還原麥芽糖液糖、芝麻油、食鹽、大蒜、黑胡椒、白芝麻、調味劑(胺基乙酸等)、酸味劑、粘稠劑(玉米糖膠)(成分中部分含有小麥)
- 特色** 本產品為新鮮蔬菜用的生菜沙拉調味醬。芝麻油的香氣與黑胡椒的辛辣味，彼此組合成絕佳口感的調味醬。
- 使用方法** 請淋在生菜葉、小黃瓜、胡蘿蔔等新鮮蔬菜上食用。此外，亦可用於「熱炒」、「燒烤」等各種菜單上。標準用量為食材的15~20%。本產品1瓶1L(約1,090g)可使用於5.4~7.2kg的食材上。

肉類調味醬



黃金烤肉醬 中辛 1L (約1,158g) 品號: 06137610

- 成分** 果實類(蘋果、桃子、梅子)、醬油、砂糖、胺基乙酸液、大蒜、還原糖漿、食鹽、蜂蜜、蘋果醋、白芝麻、芝麻油、蛋白酶解物(玉米、小麥)、洋蔥萃取物、香辛料(辣椒)、著色劑(焦糖色素)
- 特色** 水果的清爽甘甜味，加上蔬菜的濃郁感與辛辣味，完美搭配成微辣口黃金燒肉醬。
- 使用方法** 請作為燒肉醬沾醬使用。
• 用於醃漬、醬燒時，標準用量為生肉的15~25%。
• 本產品1瓶(1,158g)可使用於6~10kg的生肉。亦可用來炒肉與蔬菜、炒麵等，作為各種熱炒類的調味醬使用。

肉類調味醬



黃金烤肉醬 甘口 1L (約1,158g) 品號: 06137611

- 成分** 果實類(蘋果、桃子、梅子)、醬油、砂糖、還原糖漿、胺基乙酸液、蜂蜜、蘋果醋、食鹽、白芝麻、洋蔥萃取物、芝麻油、大豆蛋白酶解物、大蒜、香辛料(辣椒)、著色劑(焦糖色素)
- 特色** 水果的清爽甘甜味，加上蔬菜的濃郁感與甜味，完美搭配成微甜口黃金燒肉醬。
- 使用方法** 請作為燒肉醬沾醬使用。
• 用於醃漬、醬燒時，標準用量為生肉的15~25%。
• 本產品1瓶(1,163g)可使用於6~10kg的生肉。亦可用來炒肉與蔬菜、炒麵等，作為各種熱炒類的調味醬使用。



燒肉醬 醬油味 1,600g 品號: 06137601

- 成分** 醬油、胺基乙酸液、砂糖、蘋果、發酵調味料、蘋果醋、芝麻油、大蒜、白芝麻、香辛料、食鹽、焦糖色素(成分中部分含有小麥、大豆)
- 特色** 以純釀造醬油的美味與濃郁的甘甜味為基底，帶有淡淡的蔬菜味道，製成風味豐富的醬油口味燒肉醬。
- 使用方法** 用於醃漬、醬燒時，標準用量為生肉的15~20%。本產品1瓶(1,600g)可使用於8~10kg的生肉。亦可作為醬燒肉類、蔬菜、海鮮等的沾醬食用。



e-Basic 燒肉醬 2,160g 品號: 06137602

- 成分** 醬油、果糖葡萄糖液糖、砂糖、胺基乙酸液、蘋果醋、發酵調味料、大蒜、味噌、黑糖蜜、芝麻油、食鹽、生薑、酵母萃取物、香辛料、粘稠劑(經丙基磷酸二澱粉、玉米糖膠)(成分中部分含有小麥、大豆)
- 特色** 以純釀造醬油為基底，添加香味蔬菜，再以味噌和黑糖蜜突顯出濃郁口感，基礎型的燒肉醬。
- 使用方法** 用於醬燒時，標準用量為生肉的20~25%。本產品1瓶(2,160g)可使用於8~10kg的生肉。亦可用來炒肉與蔬菜、炒麵等，作為各種熱炒類的調味醬使用。



香烤雞肉風味醬 1,650g 品號: 06025601

- 成分** 胺基乙酸液、砂糖、醬油、發酵調味料、蘋果醋、食鹽、粘稠劑(經丙基磷酸二澱粉、玉米糖膠)、焦糖色素(成分中部分含有小麥、大豆)
- 特色** 以純釀造醬油的美味和滑順甘甜味為特色的炭烤串燒醬。恰到好處的黏稠度易於附著在肉上，並且呈現出亮麗的照燒色澤，讓菜色看起來更加美味。
- 使用方法** 以烤串、串燒為首，更適合使用於烤全雞和烤雞腿等料理上。請將剛烤好的雞肉浸泡於大量的醬汁內。一面沾上醬汁一面燒烤，更能顯出光澤度，口味也更加濃郁。本產品1瓶(1,650g)約可製作275串(每串使用6g醬汁時)。



e-Basic 炭烤串燒醬 2,190g 品號: 06025604

- 成分** 砂糖、胺基乙酸液、醬油、還原麥芽糖液糖、釀造醋、雞肉萃取物、食鹽、雞油、粘稠劑(經丙基磷酸二澱粉、玉米糖膠)、焦糖色素、香料、抗氧化劑(維生素E)(成分中部分含有小麥、大豆)
- 特色** 以砂糖和純釀造醬油，加上雞肉萃取物、雞油，能呈現出美麗光澤感的基本款炭烤串燒醬。
- 使用方法** 用於醬燒時，標準用量為生肉的20~25%。本產品1瓶(2,190g)可使用於8~10kg的生肉。亦可作為照燒豬肉、鰻魚等各式料理的調味使用。



e-Basic 生薑燒醬 2,120g 品號: 06137604

- 成分** 醬油、砂糖、生薑泥、果糖葡萄糖液糖、食鹽、胺基乙酸液、檸檬果汁、麥芽糊精、味噌、生薑粉、粘稠劑(經丙基磷酸二澱粉、玉米糖膠)、香料(成分中部分含有小麥、大豆)
- 特色** 以純釀造醬油為基底，添加生薑泥，以提味用的味噌呈現出濃郁口感，是基本款的生薑燒醬。
- 使用方法** 用於醬燒時，標準用量為食材的20~25%。本產品1瓶(2,120g)可使用於8~10kg的食材。亦可作為各種熱炒類的調味與炸雞塊的醃料調味使用。



e-Basic 鹽味調味醬 2,060g 品號: 06137605

- 成分** 玉米糖漿、還原麥芽糖液糖、食鹽、芝麻油、黑胡椒、調味油、雞肉萃取物、大蒜、酵母萃取物、粘稠劑(經丙基磷酸二澱粉、玉米糖膠)、調味劑(胺基乙酸等)、酸味劑、焦糖色素(成分中部分含有大豆、明膠)
- 特色** 雞骨的美味與黑胡椒形成完美調合的比例，再以芝麻油呈現出鮮甜口感，是基本款的鹽味調味醬。
- 使用方法** 用於醬燒時，標準用量為食材的20~25%。本產品1瓶(2,060g)可使用於8~10kg的食材。亦可用來炒肉與蔬菜、炒麵等，作為各種熱炒類的調味醬使用。

肉類調味醬



牛排醬和風白蘿蔔泥口味 1L 品號: 06025606

- 成分** 蔬菜類(白蘿蔔、洋蔥)、醬油、胺基乙酸液、砂糖、玉米糖漿、蘋果醋、味醂、鰹魚萃取物、食鹽、香辛料、羧丙基磷酸二澱粉、調味劑(胺基乙酸等)、香辛料抽出物、粘稠劑(玉米糖膠)、香料(成分中部分含有小麥、大豆)
- 特色** 以醬油為基底, 添加白蘿蔔泥, 搭配適當比例的山葵, 是後勁清爽的牛排醬。不只是牛肉, 也能廣泛運用於豬肉與雞肉、海鮮等料理上。
- 使用方法** 請淋在煎好的牛排上食用。本產品標準用量為牛排等的20~30%。本產品1瓶1L(約1,140g)可使用於約5kg的牛排。

和風調味醬



e-Basic 丼飯調味醬 2,180g 品號: 06137606

- 成分** 醬油、砂糖、胺基乙酸液、發酵調味料、食鹽、鰹魚萃取物、鯖魚萃取物、蘋果醋、沙丁魚萃取物、焦糖色素(成分中部分含有小麥、大豆)
- 特色** 以純釀造醬油為基底, 添加了和風高湯(鰹魚、鯖魚、沙丁魚)的基礎并飯醬料。
- 使用方法** 製作豬排丼、親子丼時, 請以本產品1:水2~3稀釋後使用。(稀釋3~4倍) 製作天婦羅丼時, 請以本產品2:水1稀釋後使用。此外, 亦可作為牛丼、洋蔥蛋丼、滑蛋肉片丼等的醬料廣泛運用。



烤鰻魚醬 1,600g 品號: 06137607

- 成分** 醬油、糖類(砂糖、玉米糖漿)、味醂、蘋果醋、鰹魚萃取物、鰹魚萃取物、食鹽、焦糖色素、粘稠劑(羧丙基磷酸二澱粉)、調味劑(胺基乙酸等)(成分中部分含有小麥、大豆)
- 特色** 以醬油、味醂為基底, 添加鰻魚、鰹魚風味, 醬色有著鮮豔的亮澤感。
- 使用方法** 請將鰻魚反覆地沾取醬汁進行燒烤。最後再塗上適量醬汁, 更可呈現光澤感, 賣相更佳。除了蒲燒鰻魚以外, 亦可用於各種蒲燒料理。



壽喜燒醬 溫醇口味 1,670g 品號: 06137608

- 成分** 砂糖、醬油、發酵調味料、食鹽、鰹魚萃取物、焦糖色素、調味劑(胺基乙酸等)(成分中部分含有小麥、大豆)
- 特色** 以醬油為基底, 混合絕佳比例的砂糖與鰹魚的美味, 形成口感滑順甘甜的溫和型壽喜燒醬。
- 使用方法** 不需稀釋即可直接使用。在熱好的鍋子內加入牛油待其溶化, 稍微煎一下肉片之後, 加入本產品與其他材料一起熬煮。(可視個人喜好加入熱開水或高湯來調整味道)

鍋底



韓式泡菜火鍋湯底(濃縮款) 1L(約1,130g) 品號: 06025605

- 成分** 果糖葡萄糖液糖、胺基乙酸液、味噌、釀造醋、魚醬(沙丁魚)、海鮮萃取物(磷蝦、鮭魚、蛤蚧、干貝)、食鹽、蘋果、雞肉萃取物、砂糖、大蒜、乳酸發酵調味料、辣椒、酵母萃取物、柴魚片、調味劑(胺基乙酸等)、紅麴色素、紅麴色素、香辛料抽出物(成分中部分含有小麥、大豆、海鮮類)
- 特色** 結合蛤蚧、干貝、沙丁魚、磷蝦、鮭魚、鰹魚的美味, 是口感濃郁的韓式泡菜火鍋湯底。
- 使用方法** 請將本產品以熱開水或高湯稀釋3~5倍後使用。



番茄火鍋湯底(濃縮款) 1L(約1,150g) 品號: 06025610

- 成分** 番茄、雞肉萃取物、砂糖、食鹽、蘋果醋、大蒜、炒洋蔥、發酵調味料、豬肉萃取物、大豆油、調味油、橄欖油、葡萄酒、羅勒、黑胡椒、調味劑(胺基乙酸等)、紅麴色素、香料(成分中部分含有小麥、牛奶)
- 特色** 成熟番茄的美味, 搭配雞肉的濃郁口感, 再以橄欖油和羅勒提升風味的層次感。可以攝取到大量蔬菜的番茄火鍋調味醬。
- 使用方法** 請將本產品以熱開水或高湯稀釋3~5倍後使用。



什錦火鍋湯底 雞白湯口味 1L 品號: 06137612

- 成分** 雞肉萃取物、食鹽、還原麥芽糖液糖、玉米糖漿、雞油、砂糖、昆布萃取物、酵母萃取物、調味劑(胺基乙酸等)、結晶纖維素、乳化劑、粘稠劑(玉米糖膠)、抗氧化劑(維生素E)
- 特色** 結合雞骨與昆布的美味。美味且濃郁, 口味深入風味豐富的白湯什錦火鍋湯底。
- 使用方法** 請將本產品以熱開水或高湯稀釋11~13倍後使用。

拉麵湯頭



e-Basic 豚骨拉麵湯頭 1.8L 品號: 06025603

- 成分** 豬肉萃取物、食鹽、醬油、砂糖、胺基乙酸液、蠔油、芝麻油、胡椒、酵母萃取物、洋蔥、調味劑(胺基乙酸等)、粘稠劑(玉米糖膠)、香料、焦糖色素、抗氧化劑(維生素E)(成分中部分含有小麥、牛奶、大豆、雞肉、明膠)
- 特色** 結合白湯與蔬菜風味的豚骨拉麵湯頭。
- 使用方法** 請將本產品以熱開水或高湯稀釋10~11倍後使用。



e-Basic 醬油拉麵湯頭 1.8L 品號: 06025608

- 成分** 醬油、食鹽、胺基乙酸液、砂糖、大豆油、果糖葡萄糖液糖、雞肉萃取物、筍乾粉、醬油膠、大蒜、芝麻油、酵母萃取物、胡椒、生薑、調味劑(胺基乙酸等)、焦糖色素、粘稠劑(玉米糖膠)、酸味劑(成分中部分含有小麥、明膠)
- 特色** 以醬油為基底, 突顯出雞骨美味與蔬菜(大蒜、生薑)的醬油拉麵湯頭。
- 使用方法** 請將本產品以熱開水或高湯稀釋10~11倍後使用。



e-Basic 鹽味拉麵湯頭 1.8L 品號: 06025607

- 成分** 食鹽、胺基乙酸液、大豆油、干貝萃取物、芝麻油、胡椒、大蒜、酵母萃取物、生薑、調味劑(胺基乙酸等)、焦糖色素、粘稠劑(玉米糖膠)、香辛料抽出物、香料(成分中部分含有小麥、明膠)
- 特色** 具有干貝的美味與蔬菜(大蒜、生薑)風味的海鮮口味鹽味拉麵湯頭。
- 使用方法** 請將本產品以熱開水或高湯稀釋10~11倍後使用。



e-Basic 味噌拉麵湯頭 2,150g 品號: 06025609

- 成分** 味噌、玉米糖漿、醬油、食鹽、胺基乙酸液、植物油、生薑、雞肉萃取物、蛋白加水分解物、發酵調味料、大蒜萃取物、洋蔥、酵母萃取物、辣椒、胡椒、調味劑(胺基乙酸等)、香辛料抽出物(成分中部分含有小麥、大豆)
- 特色** 以味噌(赤味噌、白味噌)的美味為基底, 突顯出蔬菜(生薑、大蒜、洋蔥)風味的味噌拉麵湯頭。
- 使用方法** 請將本產品以熱開水請將本產品以熱開水或高湯稀釋7~8倍後使用。後使用。

拉麵調味料



調味豬背脂 800g 品號: 01091106

- 成分** 豬脂、蔥、生薑、抗氧化劑(維生素E)
- 特色** 結合蔬菜與豬背油絞肉的中式料理調味豬背油。
- 使用方法** 請在大碗內加入本產品1小匙, 再加入高湯使用。



炸大蒜油 320g 品號: 01290101

- 成分** 食用油脂(植物油、豬脂)、大蒜、洋蔥、抗氧化劑(維生素E)(成分中部分含有大豆)
- 特色** 香氣濃郁的大蒜經過仔細烘烤之後, 凝聚了深厚的口感與香氣的萬用型調味醬。可為各種料理增添香氣。
- 使用方法** 可作為拉麵和炒飯、熱炒、炒麵、煎餃內餡等的調味醬使用。本產品可直接使用。亦可選用喜好的油類稀釋3~5倍, 作為調味油的基底來使用。



大蒜辣味噌 500g 品號: 06025612

- 成分** 大蒜、玉米糖漿、味噌、辣椒、芝麻油、食鹽、酸度調節劑、調味劑(胺基乙酸)(成分中部分含有大豆)
- 特色** 只需添加至各種料理中即可增添辣味與美味, 變身為與眾不同菜色的佐料型調味醬。
- 使用方法** 作為拉麵與火鍋的佐料使用時, 1人份請添加1大匙的份量。

其他使用食材

冷凍
冷藏



01020102
美食家芥花油
18L/桶



01010107
美食家大豆沙拉油
18L/桶



04050219
日式天婦羅粉
1KG/12入



04050227
日式裹漿粉(A25)
1KG/12入



04050226
日式炸雞粉(GP36)
1KG/12入



04121302
馬鈴薯澱粉
3KG/8入



03110117
元氣雞蛋
30粒*8盤/箱



13039931
特級蛋絲(3mm)
500G/24入



03131663
帶皮去骨雞腿排肉(45-55G)
3KG/6入



03131664
雞腿肉丁(20-30G)
3KG/6入



13090470
唐揚炸雞
3KG/5入



03130880
魷魚身(L/120-150g/10%冰)
10KG/箱



03133109
鯛魚排(無刺/150-200G)
10KG/箱



13111015
熟留尾蝦(70/90)
300G/20入



13110634
日本風味真鱈明太子(減鹽)
500G/20入



03130278
帶皮南瓜塊(3CM/約20G)
1KG/10入



13990812
水煮斜切蓮藕
1KG/12入



08990901
飯友銀杏果
290G/24入



13990970
冷凍豆包(非基改)
3KG/8入



13990967
油揚切絲
500G/8入



13992022
中華超嫩豆腐(非基改)
300G/36入



05030309
喜馬拉雅岩鹽
400G/24入



05030401
統一生機海鹽
450G/12入



05189925
美食鯉魚粉
1KG/12入



10381303
大關清酒
2L/6入



06300301
美食料理米酒
600ML/24入



06021022
統一龜甲萬鮮美露(非基改)
340CC/12入



01060611
燦爛美味(紅)調合香油
3L/6入



06122103
穀盛穀香米酢
5L/4入



06311402
松井山葵醬
43G/100入



05190704
兵戶山葵粉
300G/30入



05991709
辣椒絲
100G/20入



07120413
雅瑪珂極細切海苔
100G/40入



11992506
日友柴魚絲
3兩/60入



10390832
柚子皮
100G/30入



05061704
S&B 柚子胡椒
40G/100入



05340102
山椒粉
12G/80入



02012704
大橋越光米
5KG/6入



02012703
大橋好米(1KG)
5KG/6入



02030101
糙米
30KG/袋



04030703
森葛細粉
500G/10入



14100105
統一黃金豆漿(無糖)
1.858L/9入



11990818
熟白芝麻粒
1斤/30入



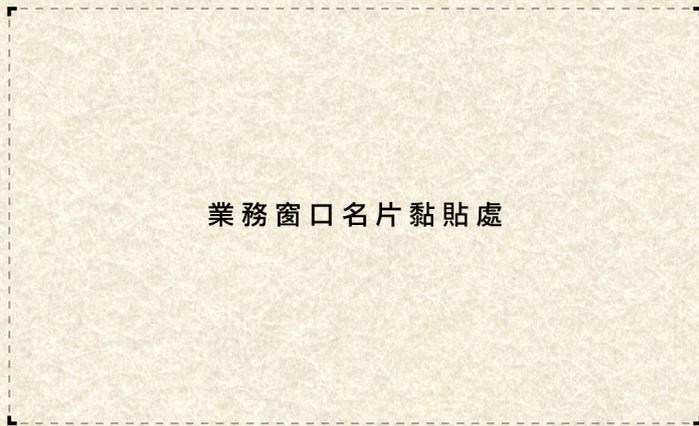
05060304
粗粒黑胡椒
600G/20入



01102401
House 辣油
31G/80入



14020901
檸檬原汁
850G/25入



業務窗口名片黏貼處



美食家

食材通路股份有限公司
Master Channels Corporation

免付費客服專線
0800-037580

www.foodsmart.com.tw
service@foodsmart.com.tw

總公司	台南市安南區工業一路58號3樓	TEL : 06-3840096	FAX : 06-3840097
台北批發中心	新北市五股區成泰路二段185號之2	TEL : 02-22951555	FAX : 02-22952552
桃園批發中心	桃園市楊梅區青年路二段299之1號	TEL : 03-4965666	FAX : 03-4965333
台中批發中心	台中市北屯區松竹路一段526之1號	TEL : 04-22395252	FAX : 04-22397066
台南批發中心	台南市安南區工業一路58號	TEL : 06-3840056	FAX : 06-3840076
高雄批發中心	高雄市仁武區高楠公路81號	TEL : 07-3100762	FAX : 07-3100763