

2024

苗林行

商品目録



選用好食材，是一種信仰

Choose quality ingredient is our belief.

苗林行簡介

1964 年，苗林行成立於台灣苗栗，創業初期為傳統食材與原物料雜貨商，主要販售麵粉、砂糖、沙拉油、米穀雜糧等物資，客戶包括製麵工廠、餐飲及烘焙業商。

進入轉型第二階段的 1997 年，苗林行體認專用粉對麵包而言，存在無法取代的重要影響，持續赴日考察、尋找各種麵包各自適合的專用麵粉。於 2005 年開始進口日本產小麥粉與歐日各式優質原物料，同時致力協助台灣烘焙市場升級——籌辦烘焙技術研修之專業講習會，並帶領台灣烘焙職人屢屢參與國際賽事，以期縮小台灣與日本、歐陸烘焙產業的差距。

時至今日，Bon Pain 依然是苗林行團隊的追尋。堅信「優質的原物料＋專業的設備＋不斷提升的技術」是成就 Bon Pain 的唯一方程式，在「選用好食材，是一種信仰」、不斷覓求更優質適切的食品原物料之外，推廣與時俱進的烘焙觀念，也是苗林行積極的重要目標。2013 年，台北辦公室建置期間，為打造完善的專業烘焙研發暨教學中心 BREAD LABO，而進駐大量專業級設備，希望藉由不定期的講習會活動舉辦，提供產業國際間的即時資訊，共同成長學習。2015 年，擴建專業餐飲研發暨教學中心 Foodie LABO，自烘焙延伸至餐飲，全方位提供餐飲業界、生活產業各式嶄新提案，與餐飲職人共創產業新可能。

秉持著苗林行奉為圭臬的精神理念——「選用好食材，是一種信仰」，奠定美味與安心並進的追求，致力於發掘海內外烘焙、餐飲領域優質且個性的商品，藉由飲食創作的重要基石：食材，延伸各種具市場性的提案、最適宜的解決方案，成為傳遞生產者價值的橋樑、兢兢業業扮演產業升級的推手，陪伴餐飲職人們激盪出更多美好的可能性，在技術、營業與品味不斷提升的強力後援同時，共同邁向理想的上質生活。

重要紀事

1964 年，苗林行成立，經營地區性麵粉、雜糧與油脂業務。

1997 年，現任經營者正式接棒。

2005 年，轉型成為台灣第一家常態性進口日本麵粉的供應商。

2010 年，自營品牌 Boulangerie Le Goût 麵包店開幕。

2013 年，成立「苗林實業有限公司」台北辦公室，並建置專業烘焙教室「BREAD LABO」。

2015 年，建置專業料理教室「Foodie LABO」。

2017 年，成立「苗林興業有限公司」台中辦公室；同年成立「上海苗林」辦公室。

2022 年，自營品牌和牛研究室 WAGYU LAB 開幕；同年開幕自營品牌燒鳥狂想曲 Birdy Yakitori；「日本苗林」東京辦公室成立。

2023 年，自營品牌栗林裏 Li Lin Li 開幕；同年舉辦台灣首創 Bon Pain 麵包祭。

合作廠商群

身為專業的烘焙原物料供應商，苗林行以嚴格的標準，從國內外挑選安全、優質的各類製品，從小麥粉及其他粉類、酵母、奶油與各式油脂、鮮奶油與乳製品，到巧克力、抹茶粉、果乾、堅果雜糧，到烘焙用餡料、肉品及肉加工品，以及中、西日等多元食材與調味品；此外，還精選各種麵包專用刀具、輔助用品，與溫度計、酸鹼度計等測量儀器，全面滿足烘焙過程所需。

小麥粉的風味與特性，是構成麵包或糕點主要的風味基石之一，因此苗林行的粉類製品，主要選自在日本深受信賴的兩大品牌—「昭和產業」與「日清製粉」，從法國麵包專用粉、強力粉、薄力粉，與裸麥粉等特殊用粉，挑選出各具特色的品項，用以創造麵包不同口感與風味表現。

2013年，「苗林實業有限公司」台北辦公室成立後，不僅建立更健全的貨品管理制度，同時積極引進各領域的出色原物料。2013年5月，取得日本乳製品大廠「中澤乳業」的獨家代理權，首度引進「中澤 SMART WHIP K 調和性鮮奶油」，日本鮮奶油的風味與操作性，大幅提升甜點製作的水準。同年8月，再度取得法國專業級歌劇巧克力 Choco1aterie de L'Oprea 獨家代理權，引進旗下「產地巧克力系列」、「經典巧克力系列」等商品，提倡巧克力就像紅酒一樣，擁有複雜多變香氣的概念，改寫烘焙界對巧克力的認識；2014年12月，引進「KENKO」及「ARMANINO」兩大品牌，回應烘焙與餐飲業界對美乃滋、沙拉淋醬的使用需求。

2015年8月，導入日本百年胡麻品牌「九鬼產業」，提供質優穩定的胡麻製品，相信「堅持傳統的製作方式」，是離安心安全最近的一條路。2016年1月，引進具 QV EXTRA! 標章的西班牙優質橄欖油品牌「O-MED」。從栽植細節到採收，確保最佳鮮度的各種細節追求，使其多酚含量及風味層次十足鮮明。從顏色、香氣到滋味，大大豐富料理創作元素。2017年2月取得法國頂級糖漬栗子「Corsiglia」獨家代理權，120年的悠久歷史，嚴選義大利高級栗子與優質水果原料，高雅細緻的各類糖漬商品成為烘焙甜點的加分逸品。

2019年引進法國果泥品牌「SICOLY」，由農民成立、提供最高品質水果作為原料，使用先進技術保留新鮮水果的色澤與風味，品項豐富的冷凍水果原料齊備，提供甜點餐飲領域美好風味後盾。同年，引進日本和牛女王「千成亭近江牛」，與松阪牛、神戶牛並稱日本三大和牛的近江牛，是其中歷史最為悠久日本和牛，為追求極致風味，千成亭僅培育未經產母牛，提供最高層級的美味和牛。2020年引進深受法國甜點麵包業職人喜愛的「Laiterie De Montaigu」蒙太古發酵奶油，散發榛果般香氣馥郁滋味，高度延展性等耐操作性備受好評，大幅度提高製作效率，在可頌、派捲等丹麥麵團產品擁有優異且穩定的表現。

苗林行將持續以嚴格的標準把關挑選，引進更多烘焙的上質原物料，成為大家在餐飲與烘焙業界的強力後援、共同成長邁進。

Contents

01 粉類

昭和產業	008
日清製粉	010
大陽製粉	014
布瑟法國粉	016
日穀製粉	018
製麵相關用粉	019
其他	021
松谷食品	023

02 乳製品

中澤乳業	026
法國 AOP 蒙太古奶油	030
奶油與奶油乳酪	031
乳酪	032

03 巧克力

歌劇巧克力	034
土然巧克力	039

04 果泥、果乾、果醬、餡料

希克莉果泥	041
梅原糖漬果物	044
愛媛果汁	046
可希里亞糖漬栗子	048
其他	051

05 堅果雜糧

克里特堅果	056
其他	058
米	061

06 油脂

九鬼產業	064
auzure 澳廚	067
O-MED 橄欖油	068
其他	070



07 肉品、海鮮

千成亭近江牛	072
信功肉品	074
海鮮	075

08 乾貨

小倉屋昆布	077
MARUSAYA 柴魚片	078
其他	080
加賀種	081

09 糖、鹽

糖	083
鹽	086

10 調味料

丸米株式會社	089
西京味噌	090
八丁味噌	091
創味食品	092
鎌田醬油	094
醬油	096
味醂	097
橫井釀造壽司用醋	098
OLIS SOLE 巴薩米克醋	100
KENKO 沙拉調醬	101
好侍食品	103
其他	105

Contents



11 酒水茶飲

舞間茶心	108
日本茶	111
調飲	112
柚子屋本店	113
酒類	114
日本酒	116

12 酵母、改良劑、添加物

吉利葉吉利丁	119
樂斯福酵母	120
其他	122

14 烘焙器材、廚房用具

千代田金屬	127
其他	132
KAMEYAMA 蠟燭	138
愛工舍老窖機	142
大和製作所 - RICH 麵製麵機	144
大和製作所 - 真打麵機	145
大和製作所 - 自動半熟蛋剝蛋機	146
大和製作所 - 拉麵湯濾湯機	148
ACM 濾水器	150

15 FOODHOOD 155



粉類

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



昭和産業

把「提供人們健康飲食新生活」作為企業理念，昭和產業致力於「安心、安全、美味」的飲食品質，並落實「誠實行動」、「力量集結」、「挑戰未來」三大經營方針；除了注重建立與顧客之間的信賴關係，同時更重視凝聚全體同仁的向心力，使企業能夠肩負起社會責任。

為了提供符合市場需求的產品，在與顧客保持溝通互動的同時，昭和團隊投入生產技術研究和製品開發，目的在提升小麥粉的品質與機能性，因此在加工做成麵包、蛋糕、烏龍麵、蕎麥麵、中華拉麵、饅頭等多種食品上，都有良好的表現性。



昭和 CDC 法國麵包專用粉
CDC All Purpose Flour
クードシャンス
規格 | 25kg
原產地 | 日本
小麥產地 | 美國、日本、加拿大、澳洲
保存建議 | 常溫
效期 | 180 日
麵團的延展性、烤焙彈性及操作性均佳，可使穀物自然的香味得以呈現，成品表皮薄脆、斷口性佳，咀嚼後回甘是其特色。

客訂商品



昭和 PF 歐式麵包專用粉
Premium F
プレミアム F
規格 | 25kg
原產地 | 日本
小麥產地 | 美國、日本、加拿大、法國
保存建議 | 常溫
效期 | 180 日
以完美的法國麵包為目標持續研發之成果。嶄新的製粉技術、搭配精心挑選的原料，得以呈現小麥有芳醇麥香、輕盈酥脆外皮與風味深邃的味覺層次。



昭和天皇星甜麵包專用粉
King Star Bread Flour
キングスター
規格 | 25kg
原產地 | 日本
小麥產地 | 美國、加拿大
保存建議 | 常溫
效期 | 180 日
吸水性及機械耐性良好，大量使用在吐司及甜麵包的暢銷品。



昭和特級霓虹
Hi-Neon Bread Flour
ハイネオン
規格 | 25kg
原產地 | 日本
小麥產地 | 美國、加拿大
保存建議 | 常溫
效期 | 180 日
昭和產業最高品質的麵包用粉，成品質感細緻、入口即溶，非常適合用於製作吐司及餐包。



昭和霓虹吐司專用粉
Neon Bread Flour
ネオン
規格 | 25kg
原產地 | 日本
小麥產地 | 美國、加拿大
保存建議 | 常溫
效期 | 180 日
蛋白質性質良好的高級麵包用粉，成品組織細緻、顏色良好、化口性佳，適用於吐司及甜麵包。



昭和高筋粉 規格 | 25kg
 原產地 | 日本
 小麥產地 | 加拿大
 保存建議 | 常溫
 蛋白質 13.0% 灰分 0.46% 效期 | 180日

100% 使用加拿大小麥製作，香氣及風味皆非常突出的一款高筋麵粉。



昭和高筋粉 規格 | 25kg
 原產地 | 日本
 小麥產地 | 美國、加拿大
 保存建議 | 常溫
 蛋白質 14.0% 灰分 0.42% 效期 | 180日

蛋白質含量高，麵筋的延展性好，麵團的烘焙彈性好、體積較大，可展現較好的風味。

客訂商品



昭和高筋粉 規格 | 25kg
 原產地 | 日本
 小麥產地 | 美國、加拿大
 保存建議 | 常溫
 蛋白質 11.8% 灰分 0.3% 效期 | 180日

除使用加拿大及美國小麥，額外添加日本米粉，可做出濕潤柔軟、帶有穀物自然清甜的麵包。適用所有的麵包製法，無論是短時間、或是長時間製法，麵包的烘焙體積均得以完整呈現。

客訂商品



昭和高筋粉 規格 | 25kg
 原產地 | 日本
 小麥產地 | 北海道
 保存建議 | 常溫
 蛋白質 10.4% 灰分 0.37% 效期 | 180日

100% 使用北海道小麥製作而成的麵粉，適用於各種和洋菓子。



昭和高筋粉 規格 | 25kg
 原產地 | 日本
 小麥產地 | 美國、日本
 保存建議 | 常溫
 蛋白質 8.1% 灰分 0.35% 效期 | 180日

成品具有如同海綿般的彈性、良好的化口性及迷人的風味，適用於戚風、常溫蛋糕及餅乾。

客訂商品



昭和高筋粉 規格 | 25kg
 原產地 | 日本
 小麥產地 | 北海道
 保存建議 | 常溫
 蛋白質 12.0% 灰分 0.48%

以最佳比例混合秋播硬質小麥「夢之力」與「北穗波」，吸水性操作良好，香氣豐富，可做出鬆軟Q彈的麵包，亦可運用在中華麵的麵條上，風味及口感都很有特色。



昭和高筋粉 規格 | 25kg
 原產地 | 日本
 小麥產地 | 美國、日本
 保存建議 | 常溫
 蛋白質 8.2% 灰分 0.37% 效期 | 180日

標準的菓子用粉，容易操作，使用範圍廣泛，延展性佳，製品口感鬆脆，特別適合用於製作高級西餅。

客訂商品



昭和高筋粉 規格 | 10kg
 原產地 | 日本
 小麥產地 | 日本
 保存建議 | 常溫
 蛋白質 17.5% 灰分 6% 效期 | 180日

日本國產小麥，以熟化小麥外皮，抑制小麥麩皮的苦澀味生成，釋放出更多的烘焙香氣。粉末細緻綿密，作業性佳，可輕易運用在麵包及蛋糕上。



昭和高筋粉 規格 | 25kg
 原產地 | 日本
 小麥產地 | 美國、日本
 保存建議 | 常溫
 蛋白質 7.8% 灰分 0.32% 效期 | 180日

昭和產業最具代表性的高級糕點用麵粉，蛋白質較低，能做出口即化的日式及西式糕點。

成箱出貨，不拆售



昭和高筋粉 規格 | 1kg×10
 原產地 | 日本
 保存建議 | 常溫
 效期 | 365日

適當的甜度，只要加入牛奶與蛋，就可以簡單製作出口感蓬鬆輕盈的鬆餅。

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



日清製粉

日清製粉創立於明治 33 年（西元 1900 年），以「萬事以信為本」與「順應時代潮流為目標，致力於健康豐富的飲食生活文化。創立當時名稱是「館林製粉株式會社」，1908 年時與「日清製粉株式會社」合併，並以後者為新社名。

以提供「安心・安全」的小麥粉製品為目標，日清製粉從商品開發設計階段開始，就遵守嚴格的安全性標準，並且藉由情報電子化，建立正確傳達訊息的體制。「研究開發本部」與「つくば穀物科學研究所」的設置，旨在針對小麥粉作各種品質判定與研究，發揮小麥粉的獨特魅力。



日清百合花法國粉

LYS D'OR All Purpose Flour
リスドオル

蛋白質 10.7% 灰分 0.45%

規格 | 25kg

原產地 | 日本

小麥產地 | 美國、日本、加拿大、澳洲

保存建議 | 常溫

效期 | 270 日

重視小麥風味及香味的法國麵包專用粉，尤其經過長時間發酵後，更可表現出風味的豐富性。

客訂商品



日清 PUR 法國小麥法國粉

Terroir Pur French Wheat
All Purpose Flour
テロワール ビュール

蛋白質 9.5% 灰分 0.53%

規格 | 25kg

原產地 | 日本

小麥產地 | 法國

保存建議 | 常溫

效期 | 180 日

嚴選法國北部小麥，加上獨家製粉技術，香味芳醇深厚，適合製作長時間發酵的品項，成品口感濕潤、組織擁有良好的延展性。

客訂商品



日清拿坡里披薩粉

Rustica Napoli Pizza Flour
ルスティカ

蛋白質 10.9% 灰分 0.49%

規格 | 25kg

原產地 | 日本

小麥產地 | 美國、法國、加拿大

保存建議 | 常溫

效期 | 180 日

能夠烘烤出麥香四溢、烤色漂亮、表層長時間維持酥脆感的成品；相較一般的義大利麵粉，本產品的吸水性更佳，即使長時間攪拌，操作性依然優良。



日清 MK 專用粉

Maison Kayser Traditional
Wheat Flour
メゾンカイザー伝統ラディショナル

蛋白質 12.9% 灰分 0.48%

規格 | 25kg

原產地 | 日本

小麥產地 | 美國、日本、加拿大、澳洲

保存建議 | 常溫

效期 | 180 日

日清與巴黎麵包名店 Maison Kayser 合作開發的專用粉，完全呈現小麥原有的風味，可得到完美的外觀及乳黃色組織，延緩老化、口感佳，適合做長時間發酵的天然酵母麵包。



日清山茶花強力粉

Camellia Bread Flour
カメリヤ

蛋白質 11.8% 灰分 0.37%

規格 | 25kg

原產地 | 日本

小麥產地 | 美國、加拿大

保存建議 | 常溫

效期 | 270 日

日清最具代表性的麵包用粉，用途廣泛、機械耐性良好，適合大型工廠生產，常用於帶蓋吐司、餐包及甜麵包，成品帶有淡淡的奶香。



日清山茶花（特） 強力粉

Super Camellia Bread Flour
スーパーカメリア（特）強力粉

蛋白質 11.5% 灰分 0.33%

日清小麥粉當中灰份最低的其中一款，成品組織細緻、化口性佳，可以完全展現出副材料的風味。

規 格 | 25kg
原 產地 | 日本
小麥產地 | 美國、加拿大
保存建議 | 常溫
效 期 | 180 日

客訂商品



日清燒菓子專用粉

ECRITURE Cake Flour
焼き菓子用粉エクリチュール

蛋白質 9.2% 灰分 0.43%

100%使用孕育於歐洲當地的法國產小麥，可襯托其它素材風味的自然麥香，並可作出其他菓子粉無法呈現的歐式點心特有的酥鬆、威化的層次感。

規 格 | 10kg
原 產地 | 日本
小麥產地 | 法國
保存建議 | 常溫
效 期 | 180 日

客訂商品



日清豐韻強力粉

Echord Bread Flour
エコード

蛋白質 11.9% 灰分 0.36%

經咀嚼後更能釋放味道的層次與深度，潤喉化口，著重旨味與甜味的絕妙平衡。

規 格 | 25kg
原 產地 | 日本
小麥產地 | 美國、加拿大
保存建議 | 常溫
效 期 | 180 日

客訂商品



日清天使薄力粉

Angelight Cake Flour
エンジェライト

蛋白質 8.1% 灰分 0.36%

如雲朵般的蓬鬆口感，鬆軟濕潤，入喉輕盈化口。集日清製粉技術之大成，歷經多年歲月終於誕生的菓子專用粉。結合「鬆軟、濕潤、輕盈化口」之三感於一身，史無前例的全新口感。

規 格 | 25kg
原 產地 | 日本
小麥產地 | 美國、日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 180 日

客訂商品



日清芳醇強力粉

Savory Bread Flour
セイバリー

蛋白質 12.7% 灰分 0.43%

徹底追求小麥本身風味的麵包用粉。成團性佳；麵團的組織細緻好操作，適用欲展現奶油、發酵種等副材料風味的麵包。

規 格 | 25kg
原 產地 | 日本
小麥產地 | 加拿大
保存建議 | 常溫
效 期 | 180 日



日清傳奇強力粉

Legendaire High Gluten Flour
レジャンテール強力粉

蛋白質 12.2% 灰分 0.60%

擁有較高的灰份，使小麥所具有的營養素、味道及香氣能忠實呈現，可製成味道樸實的麵包。

規 格 | 25kg
原 產地 | 日本
小麥產地 | 美國、日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 180 日



日清紫蘿蘭薄力粉

Violet Cake Flour
バイオレット

蛋白質 7.5% 灰分 0.33%

日清最具代表性的菓子用粉，口感輕、化口性佳。適用於海綿蛋糕及戚風蛋糕，燒菓子、餅乾類及和菓子皆適用。

規 格 | 25kg
原 產地 | 日本
小麥產地 | 美國、日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 270 日



日清 SK 特高筋粉

Super King High Gluten Flour
スーパーキング（特）強力粉

蛋白質 13.8% 灰分 0.42%

日清以先進製粉技術，研磨時使小麥粉粉徑一致，使得麵粉之水和效果更好，吸水率更均一。因蛋白質含量較高，麵筋的延展性好，更推薦使用於冷凍麵團，或搭配山茶花強力粉製作山形吐司。

規 格 | 25kg
原 產地 | 日本
小麥產地 | 美國、加拿大
保存建議 | 常溫
效 期 | 180 日



日清紫蘿蘭（特） 薄力粉

Super Violet Cake Flour
スーパーバイオレット

蛋白質 6.4% 灰分 0.35%

日清最高品質的菓子用粉之一。由於蛋白質含量較少，因此做出的成品化口性優異，適用於追求質感的海綿蛋糕及戚風蛋糕，燒菓子、餅乾類及和菓子皆適用。

規 格 | 25kg
原 產地 | 日本
小麥產地 | 美國、日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 180 日

客訂商品



日清杜蘭小麥麵粉

Dururm Wheat Flour
デュエリオ

蛋白質 12.5% 灰分 0.72%

以日清獨有的製粉技術，將硬質的杜蘭小麥磨製成一般麵粉的細緻度，可製成吐司、甜麵包、餐包及軟式法國，具有獨特的金黃色組織及香甜口感。

規 格 | 25kg
原 產地 | 日本
小麥產地 | 美國、加拿大
保存建議 | 常溫
效 期 | 180 日

粉類

日清製粉

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。

客訂商品



日清雪藏強力粉 規格 | 25kg
Blizzard Innova Bread Flour 原產地 | 日本
ブリザードインノーバ 小麥產地 | 美國、加拿大
保存建議 | 常溫 效期 | 180 日
蛋白質 12.2% 灰分 0.41%

使用日清製粉長年培育的製粉技術，加上獨家配方打造。能長時間保持麵包的柔軟口感。不只適用於直接法，舉凡麵團冷藏法、速成法、中種法皆有相同作用，能縮短作業時數、呈現優異的烘焙體積。

客訂商品



日清阿爾法 Z 美味 + 規格 | 25kg
Alpha Flour Z 原產地 | 日本
アルファフラワーZ 小麥產地 | 日本
保存建議 | 常溫 效期 | 6 個月
蛋白質 12.5% 灰分 0.5%

解決傳統湯種法需要的人力與高溫風險，使用單純的小麥粉製成的創新產品。由於其高吸水性，能打造麵糰濕潤的質感， α 化澱粉不易老化，能保持質地柔軟。透過與水混合產生特有的彈性與黏度，在強烈攪拌與加熱之下也能保持穩定黏度，完成 Q 彈柔軟的烘焙成品。

客訂商品



日清金織強力粉 規格 | 25kg
Suvin Gold 原產地 | 日本
スヴィンゴールド 小麥產地 | 北美、澳洲
保存建議 | 常溫 效期 | 180 日
蛋白質 11.3% (通常 10.3 以上) 灰分 0.46% (通常 0.53 以下)

由日本麵包大師玉木潤監製。具極佳的油水和性，壓倒性的濃厚風味及甜味，隨著長時間發酵能更凸顯小麥香氣，烘焙後的金黃色澤較為明顯，外層具備淡雅的焦香味及酥脆的口感，內部依舊濕潤，極具層次與深度。適合用於歐式佐餐麵包及需要冷凍製程的麵團應用。

客訂商品



日清野趣小麥粉 規格 | 10kg
Selvaggio Farina Forte 原產地 | 日本
セルヴァッチョ ファリーナ 小麥產地 | 加拿大
フォルテ 保存建議 | 常溫 效期 | 180 日
蛋白質 13.0% 灰分 0.43%

小麥粉的顆粒粗獷，能夠品嘗到自然樸實的風味及粗粒研磨的獨特食感。做出來的成品具有極佳的包覆性和支撐力，適合製作長時間發酵的鄉村麵包、潘娜朵尼、發酵甜點，整體斷口性佳，能感受濃郁的香氣與風味。

客訂商品



日清食用小麥熟胚芽 規格 | 15k (5kg x 3)
Nissin Wheat Germ 原產地 | 日本
日清ハイギーA 小麥產地 | 美國、加拿大
保存建議 | 常溫 效期 | 180 日
蛋白質 30.8% 灰分 4.6% 水份 5.0% 以下

以麥粒中萃取的優質胚芽為主材料，烘焙後胚芽組織中的氨基酸、糖質等成份，呈現漂亮的焦糖色，同時散發堅果般的香氣；由於經過高溫烘烤處理，加入麵團後，胚芽本身的酵素也不會影響發酵。

客訂商品



日清超級全麥粉一高筋 規格 | 25kg
Whole Wheat High Gluten Flour 原產地 | 日本
スーパーファインハード 小麥產地 | 加拿大
保存建議 | 常溫 效期 | 180 日
蛋白質 13.5% 灰分 1.5%

以日清獨有的製粉技術，開發出與一般麵粉顆粒同樣細緻的全麥麵粉，不再有顆粒感，操作性及烘焙彈性大幅改善，是可 100% 製作麵包的全麥麵粉，含有更多的礦物質、膳食纖維、維他命 E 及 B1。

客訂商品



日清超級全麥粉一低筋 規格 | 25kg
Whole Wheat Cake Flour 原產地 | 日本
スーパーファイン・ソフト 小麥產地 | 日本
保存建議 | 常溫 效期 | 180 日
蛋白質 10.5% 灰分 1.50%

百分之百使用日本國產小麥製成，採用全新的製粉技術，研磨的細緻程度接近小麥粉，顛覆全粒粉口感粗糙的印象；因此化口性佳，可以更廣泛運用在各種麵包、西點上，同時具有全麥粉的獨特風味。

客訂商品



日清 4LCB-X 麵包用預拌粉 規格 | 10kg
Wellbake Prepared Mix 4LCB-X 原產地 | 日本
ミックス 4LCB-X 保存建議 | 常溫 效期 | 6 個月

符合健康志向的市場趨勢，糖質相對較低且富含食物纖維，相較於一般小麥粉，是款糖質少 80% 的麵包預拌粉。因未添加大豆粉，比起其他追求低糖質的麵包，使用此款麵粉製作的麵包雜味更少，風味更乾淨且容易入口，烘烤過的麵包依舊能展現漂亮的成色。

客訂商品



日清 809A 甜甜圈沾糖 規格 | 10kg
Donut Sugar 原產地 | 日本
ドーナツシュガー 809A 保存建議 | 常溫 效期 | 180 日

日清出品的甜甜圈專用糖粉，具有良好防潮效果，可輕易沾附於甜甜圈表面，是製作油炸甜甜圈不可或缺的好原料。

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。

大陽製粉株式会社

大陽製粉

大陽製粉以經典的石臼研磨聞名於世，不同麥種的研磨加工會對應不同的石臼進行研磨，憑藉長年對穀物栽培的經驗及技術，推出對應各種用途的高品質小麥粉、裸麥粉與蕎麥粉等，以確保安全、安心、符合在地化的期望，致力推廣並挑戰小麥粉與其他麥粉的各種可能性，更回應環境永續，在培育國產小麥的同時，協助環境的生態保育。



大陽麥嵐綺特高筋粉
Super Melanger Bread Flour
スーパーメランジェ強力粉

規格	25kg
原產地	日本
小麥產地	美國、加拿大
小麥蛋白	澳洲
研磨方式	滾輪
保存建議	常溫
效期	365日

蛋白質 >13.0%
灰分 0.41±0.03%

在製粉的過程額外添加小麥蛋白，增加麵粉的蛋白質含量，讓製作麵包可獲得更好的延展性及操作性，尤其推薦部分添加於主麵團內製成山形吐司或是冷凍麵團，可以獲得更好的烘焙體積。



大陽麥嵐綺法國粉
Melanger Bread Flour
メランジェ フランスパン専用粉

規格	25kg
原產地	日本
小麥產地	美國、日本
研磨方式	滾輪 + 石磨
保存建議	常溫
效期	365日

蛋白質 9.6±0.3%
灰分 0.47±0.03%

將使用的小麥以石磨及滾輪研磨而成，因有加入石磨小麥粉，用來製作法國長棍或是歐式麵包能夠創造出皮脆及帶有強烈麥香味的麵包，而運用在軟麵包上也可以搭配添加 20%~30% 的比例，增加麵包的麥香味。



大陽麵包職人
Artisan Bread Flour
パン職人強力粉

規格	25kg
原產地	日本
小麥產地	美國、加拿大
研磨方式	滾輪
保存建議	常溫
效期	365日

蛋白質 12.0±0.3%
灰分 0.39±0.02%

大陽製粉最可以廣泛使用的麵包專用粉：吐司、甜麵包、可頌、各式類型的日式麵包麵團都適合製作。



大陽 DNS 石臼全粒粉
Stone Ground Whole Wheat Flour DNS
石臼挽全粒粉

規格	10kg
原產地	日本
小麥產地	美國
研磨方式	石磨
保存建議	常溫
效期	180日

蛋白質 13.5% 灰分 1.55%

使用北美的 Dark Northern Spring 的強力小麥，經石臼研磨保有最佳的小麥風味，富含膳食纖維及營養價值高的一款麵包用粉。



客訂商品



大陽石磨小麥粉
Stone Ground Wheat Flour
石臼挽小麦粉

規格	10kg
原產地	日本
小麥產地	加拿大
研磨方式	石磨
保存建議	常溫
效期	180日

蛋白質 13.9% 灰分 0.98%

使用加拿大產的小麥，經石臼研磨製成麵粉，能保有小麥豐富的原味，機械製程可能流失的重要營養成份，也能被完整保留下來。

**大陽史瓦茲裸麥粉**Schwarz Rye Flour
ライ麦粉

蛋白質 8.5% 灰分 0.9%

規 格 | 1kg×16
原 產地 | 日本
裸麥產地 | 德國
研磨方式 | 滾輪
保存建議 | 常溫
效 期 | 180 日

使用的德國進口的裸麥，在日本當地出廠前使用滾輪研磨取得最新鮮的裸麥粉，走輕盈的裸麥風味，裸麥粉的細緻度高，可以製作出適合亞洲人喜歡的輕裸麥麵包。

**大陽海地石白裸麥粉**Stone Ground Rye flour
石臼挽ライ麦粉蛋白質 6.5% ± 1.0%
灰分 0.8% ± 0.1%規 格 | 10kg
原 產地 | 日本
裸麥產地 | 德國
研磨方式 | 石磨
保存建議 | 常溫
效 期 | 180 日

使用的德國進口的裸麥，在日本當地出廠前使用石磨研磨取得最新鮮的裸麥粉，粗細度介於史瓦茲（細）與博肯石白的中間，在運用上更能靈活搭配。

**大陽博肯石白
裸麥全粒粉**Brocken Stone Ground Rye
Flour
石臼挽ライ麦全粒粉

蛋白質 8.5% 灰分 1.5%

規 格 | 10kg
原 產地 | 日本
小麥產地 | 德國
研磨方式 | 石磨
保存建議 | 常溫
效 期 | 180 日

使用的德國進口的裸麥，在日本當地出廠前使用石磨研磨取得最新鮮的裸麥粉，整顆研磨，將完整的裸麥風味全部保留下來，適合用於製作風味強的裸麥麵包，亦可部分添加於麵種內增加裸麥的風味。

客訂商品

**大陽萊茵河
歐洲麵包專用粉**Rhein Gold Bread Flour
ラインゴールド欧州パン専用粉蛋白質 10.5 ± 0.5%
灰分 0.55 ± 0.05%規 格 | 25kg
原 產地 | 日本
小麥產地 | 美國、日本
裸麥產地 | 德國
研磨方式 | 滾輪
保存建議 | 常溫
效 期 | 180 日

在小麥粉的基礎上而外添加了裸麥粉，由大陽製粉專業的德國師傅調配出最佳的混合比例，非常推薦製作脆皮土司及充滿歐洲風味的凱薩麵包，口感非常輕盈短口。

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



布瑟法國麵粉

來自法國諾澤 (Nozay)，布瑟 Minoterie Bourseau 創立於 1825 年，擁有百年歷史，家族從事磨坊事業至今已傳承六個世代，延續著對磨坊的熱情與技術，將嚴選小麥研磨成最優質的麵粉，深獲專業麵包師傅的肯定與顧客好評。

「獨一無二」是因為一切都從無到有，由創辦人貝納·布瑟自己構思出每一個設備及流程；「正統」是因為即使有某些妥協才能讓磨坊運作，但貝納·布瑟仍細心保存石磨研磨的基本原則，以確保製造出卓越的麵粉。布瑟石磨坊採用法國 Ferté Sous Jouarre 地區的天然淡水石英石，該區身為 19 世紀前的世界頂尖磨石之都，堅硬且品質卓越，為全世界供應石磨。麵粉以木製斗升機進行運輸，而非採用現代化的抽風設備，因此更能完整保存麵粉的香氣。布瑟磨坊的堅持使其驕傲地獲得法國政府授權，能夠生產傳統「布瑟 T65 傳統紅標」。



布瑟 T45 法國小麥粉 規格 | 25kg
 T45 French Wheat Flour 原產地 | 法國
 T45 小麦粉 小麥產地 | 法國
 保存建議 | 常溫
 蛋白質 ≥ 12% 效期 | 365 日
 灰分 ≥ 0.39-0.45%

維也納麵包專用麵粉。適用於製作維也納麵包或是以發酵麵團和千層派皮為基底的糕點的專用麵粉。以硬質小麥製成，可形成理想蛋白質 (≥ 12%) 的麵粉，而這些蛋白質為製作發酵麵團和千層派皮所不可或缺。



布瑟 T55 法國小麥粉 規格 | 25kg
 T55 French Wheat Flour 原產地 | 法國
 T55 小麦粉 小麥產地 | 法國
 保存建議 | 常溫
 蛋白質 10.5-11.5% 效期 | 365 日
 灰分 0.5-0.6%

標準的磨坊系列麵粉，依麵包師的需求與期待，有多種類和食譜變化，可製作日常麵包及其他的麵包產品。



布瑟 T65 法國小麥粉 規格 | 25kg
 T65 French Wheat Flour 原產地 | 法國
 T65 小麦粉 小麥產地 | 法國
 保存建議 | 常溫
 蛋白質 8% 效期 | 365 日
 灰分 0.62%

標準的磨坊系列麵粉，依麵包師的需求與期待，有多種類和食譜變化，可製作日常麵包及其他的麵包產品。



布瑟 T65 傳統紅標 規格 | 25kg
 T65 Tradition Red Label 原產地 | 法國
 T65 ラベル ルージュ小麦粉 小麥產地 | 法國
 保存建議 | 常溫
 蛋白質 8% 效期 | 180 日
 灰分 0.62%

不含任何添加劑、豆粉。適用於製作各種高級麵包，尤其是遵循傳統方法、符合 1993 年《décret Pain de (麵包法)》的紅標法國傳統麵粉。

客訂商品



布瑟 T80 石磨小麥粉 規格 | 25kg
 T80 Mill Stone Wheat Flour 原產地 | 法國
 T80 石臼磨小麦粉 小麥產地 | 法國
 保存建議 | 常溫
 蛋白質 >11% 灰分 1-1.20% 效期 | 365 日

分類為 80 的萃取率讓人能夠遵循 PNNS (法國國家健康營養計畫 Programme National Nutrition Santé) 的建議，即提供接近最完整食物的麵包。麥粒的麩皮和胚芽含有 3/4 的礦物質和維生素，因此在磨粉時必須細心呵護。以石磨磨粉有助保存這些營養素和營養價值，以輕柔的方式研磨小麥，避免溫度上升。

客訂商品



**布瑟 T150
法國小麥石磨全麥粉**
T150 Mill Stone Whole Wheat
Flour
T150 石臼挽全粒粉
蛋白質 >11% 灰分 >1.4%

規 格 | 25kg
原 產地 | 法國
小麥產地 | 法國
保存建議 | 常溫
效 期 | 365 日

將法國產的小麥磨粉後不經任何的加工，在法國 100% 遵循有機生產法的麵粉，但是因為台灣法規的關係，我們在台灣並不將這款麵粉標示為有機。

客訂商品



布瑟 T130 石磨裸麥粉
T130 Mill Stone Rye Flour
T130 石臼挽ライ麦粉
蛋白質 >8%
灰分 1.2-1.5%

規 格 | 25kg
原 產地 | 法國
裸麥產地 | 法國
保存建議 | 常溫
效 期 | 365 日

將法國產的裸麥磨粉後不經任何的加工，是在法國 100% 遵循有機生產法的裸麥粉，但是因為台灣法規的關係，我們在台灣並不將這款裸麥粉標示為有機。

客訂商品



**布瑟 T170
石磨裸麥全粒粉**
T170 Mill Stone Rye Flour
T170 石臼挽ライ麦全粒粉
蛋白質 >8% 灰分 1.2-1.5%

規 格 | 25kg
原 產地 | 法國
裸麥產地 | 法國
保存建議 | 常溫
效 期 | 365 日

布瑟的B代表有機(Bio)，也代表優質麵包(Bon Pain)。有機的生產方式在法國已是市場的主流。磨粉後不經任何的加工，是在法國 100% 遵循有機生產法的裸麥粉，但是因為台灣法規的關係，我們在台灣並不將這款裸麥粉標示為有機。

客訂商品



布瑟 T85 斯佩耳特小麥粉
T85 Small Spelt
T85 スモール スペルト
蛋白質 >10% 灰分 1-1.2%

規 格 | 25kg
原 產地 | 法國
小麥產地 | 法國
保存建議 | 常溫
效 期 | 365 日

選用法國有機農法的契作農家生產的小麥研磨而成。斯佩耳特小麥的麵筋比較質小麥更少，平均吸水率為 100%，只要調整水量，就能製作多款麵包，由於麵團流動性佳，因此需要放在烤模烘烤，質樸的視覺與手感更增添成品的迷人風味與特色。

客訂商品



布瑟蕎麥粉
Buckwheat Flour
石臼挽そば粉
蛋白質 >10% 灰分 1-1.2%

規 格 | 25kg
原 產地 | 法國
蕎麥產地 | 法國
保存建議 | 常溫
效 期 | 365 日

只選用不添加任何除草劑或藥劑的蕎麥，本身具備天然的驅蟲性，是法國有機農夫的種植首選，利用此特性貫徹有機農法栽種而成，磨粉後不經任何加工，在法國 100% 遵循有機生產法製作。布瑟蕎麥粉使用傳統石磨研磨而成，無添加物或豆粉，可廣泛運用於歐式麵包、法式可麗餅，風味絕佳。

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



日穀製粉

日本前五大、總產量全國第一的蕎麥專業生產品牌。空氣新鮮、水質清澈。日穀製粉在自然物產豐饒，古稱「信州」地區的長野縣，汲取先人智慧，融合現代科學技術，實現由重「量」到重「質」的堅持。從原料來源、製造生產、商品出貨記錄，建立確實的追本溯源制度，實施嚴格徹底的品質管理。堅持提供安全、安心產品的特色，使其成為日本前五大、總產量全國第一的蕎麥專業生產廠家，深受日本國人喜愛。

客訂商品



蕎麥粉金壽 (雪)
Buckwheat Flour-Kinju(Yuki)
金壽 (雪)
蛋白質 12.5%
灰分 1.7%±0.25%
水份 12.5%±2.5%

規格 | 20kg
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫，避免高溫
效期 | 4 個月

完整採用整顆蕎麥研磨，達到風味、色調、口感、黏度的完美均衡。蕎麥殼比例較低，適合製作色調偏白的蕎麥麵。

客訂商品



蕎麥粉金壽 (月)
Buckwheat Flour-Kinju(Tsuki)
金壽 (月)
蛋白質 12.7%
灰分 1.7%±0.25%
水份 12.5%±2.5%

規格 | 20kg
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫，避免高溫
效期 | 4 個月

完整採用整顆蕎麥研磨，達到風味、色調、口感、黏度的完美均衡。蕎麥殼的比例較多，適合製作色調偏黑的蕎麥麵。

客訂商品



蕎麥粉龜壽 (月)
Buckwheat Flour-Kameju(Tsuki)
龜壽 (月)

規格 | 20kg
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫，避免高溫
效期 | 4 個月

達到風味、色調、口感以及黏性的完美平衡，屬於生蕎麥麵與乾蕎麥麵的蕎麥粉。

客訂商品



蕎麥粉蕎麥之華
Buckwheat Flour
そばの華

規格 | 20kg
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫，避免高溫
效期 | 4 個月

此款為粗磨蕎麥粉，主要用於製作蕎麥麵 (soba)，風味乾淨純粹、口感極佳，無論是應用於熟凍蕎麥麵、生蕎麥麵亦或是乾蕎麥麵都非常合適！

客訂商品



蕎麥粉花粉
Buckwheat Flour-Kameju
Kafun
花粉

規格 | 10kg
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫，避免高溫
效期 | 4 個月

使用嚴選蕎麥研磨，適合用於製作生蕎麥麵。

內層粉		外層粉
白	色調	黑
少	蛋白	多
強	味(甘甜味)	弱
弱	味(苦澀味)	強
弱	香味	強
斷口較好	口感	偏硬
較高	滑潤度	較高

**日清山茶花強力粉**Camellia Bread Flour
カメリア

蛋白質 11.8% 灰分 0.37%

規格 | 25kg
原產地 | 日本
小麥產地 | 美國、加拿大
保存建議 | 常溫
效期 | 270日

用途廣泛、操作性佳，明顯的香氣更是魅力所在。最適合製成細麵，可兼顧筋性與斷口性。湯頭搭配豚骨最為合適。

客訂商品

**木田製粉夢之力 Best Blend**Yumechikara Bread Flour
ゆめちからベストブレンド

蛋白質 12.0% 灰分 0.48%

規格 | 25kg
原產地 | 日本
小麥產地 | 北海道
保存建議 | 常溫
效期 | 6個月

吸水與操作性佳。不論麵體粗細，Q彈滑順的特徵，讓人入口難忘。建議製成捲麵，湯頭以味噌、醬油、鹽味最佳。

客訂商品

**日清特 NO.1 中華麵用粉**Toku Number 1 Chinese
Noodle Flour
特ナンバーワン

蛋白質 11.2% 灰分 0.34%

規格 | 25kg
原產地 | 日本
小麥產地 | 美國、加拿大
保存建議 | 常溫
效期 | 6個月

用途廣泛、操作性佳，明顯的香氣更是魅力所在。最適合製成細麵，可兼顧筋性與斷口性。湯頭搭配豚骨最為合適。

客訂商品

**大陽製粉金龍**Kinryu Chinese(Ramen)
Noodle Flour
大陽製粉金龍蛋白質 12.5±0.3%
灰分 0.43±0.02%規格 | 25kg
原產地 | 日本
小麥產地 | 美國、澳洲
研磨方式 | 滾輪
保存建議 | 常溫
效期 | 1年

低加水率的特性，在低於一般拉麵的加水率下也能順利形成麵糰細帶，是製作博多細麵不可或缺的工具，可製作出具有強硬口感的麵體，建議加水率 25% 上下。

客訂商品

**日清杜蘭小麥麵粉**Durum Wheat Flour
デュエリオ

蛋白質 12.5% 灰分 0.72%

規格 | 25kg
原產地 | 日本
小麥產地 | 美國、加拿大
保存建議 | 常溫
效期 | 6個月

可製成咬勁紮實的義大利麵，放冷後仍能感受絕佳的彈牙感；由於粉粒比一般硬質小麥粉更細，完成的麵團緊實、操作性也十分出色。

客訂商品

**大陽製粉中華**Tyukasan Chinese(Ramen)
Noodle Flour
大陽製粉中華蛋白質 11.3±0.3%
灰分 0.36±0.02%規格 | 25kg
原產地 | 日本
小麥產地 | 美國、澳洲
研磨方式 | 滾輪
保存建議 | 常溫
效期 | 1年

適當的蛋白質表現在製作素麵上，不論是手延べそうめん (tenobe somen) 還是機械そうめん (kikaisomen)，也推薦製作日式炒麵的麵體，建議的加水率 30%。

客訂商品

**昭和金蘭中華麵用粉**Kinran Chinese Noodle Flour
金蘭中華麵專用粉

蛋白質 11.1% 灰分 0.34%

規格 | 25kg
原產地 | 日本
小麥產地 | 美國、加拿大
保存建議 | 常溫
效期 | 6個月

易與其他麵粉結合出獨樹一格的麵條，可說是昭和系列最具代表的中華麵系萬用粉。製成沾麵，較能同時凸顯筋性與彈性。

客訂商品

**昭和翔中華麵用粉**Habataki Chinese Noodle Flour
中華のちから 翔

蛋白質 11.5% 灰分 0.37%

規格 | 25kg
原產地 | 日本
小麥產地 | 美國、加拿大
保存建議 | 常溫
效期 | 6個月

採用獨家製法，可做出「耐煮不爛」的麵條。成品兼顧黏性與彈性的平衡，並且強調自然的麥香風味。小麥粉的香氣也有助於襯托湯頭的美味。

粉類

製麵相關 - 烏龍麵用粉

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



昭和 白蓮烏龍麵用粉 規格 | 25kg
Byakuren Japanese Noodle Flour 原產地 | 日本
白蓮うどん用粉 小麥產地 | 澳洲、日本
蛋白質 8.5% 灰分 0.34% 保存建議 | 常溫
效 期 | 6 個月

麵條成色白亮，口感 Q 彈滑順，品相絕佳。
亦可製成筋性彈力兼具的沾麵。湯頭則建議以味噌或咖哩搭配為佳。

客訂商品



木下製粉夢 2000 規格 | 25kg
Dream 2000 Japanese Noodle Flour 原產地 | 日本
桜の夢 2000 うどん用粉 小麥產地 | 澳洲、日本
蛋白質 9% 灰分 0.34% 保存建議 | 常溫
效 期 | 1 年

擁有澳洲小麥 ASW 的特有滑順口感及令人垂涎的淡黃色麵體，同時兼顧良好的操作性。可製成風味獨特的烏龍麵。

客訂商品



昭和北海道 100 規格 | 25kg
Hokkaido 100 Japanese Noodle Flour 原產地 | 日本
北海道 100 うどん用粉 小麥產地 | 北海道
蛋白質 10.4% 灰分 0.4% 保存建議 | 常溫
效 期 | 1 年

100% 使用北海道小麥製成，充滿日本當地小麥的特殊風味。適用於各式乾、湯類烏龍麵。

客訂商品



大陽製粉麵金 規格 | 25kg
MENKIN Japanese (Udon) Noodle Flour 原產地 | 日本
大陽製粉麵金 小麥產地 | 澳洲、日本
蛋白質 9.0±0.3% 研磨方式 | 滾輪
灰分 0.36±0.02% 保存建議 | 常溫
效 期 | 1 年

大陽製粉的烏龍麵專用粉，製作出的麵條口感彈性佳，延展性佳。
建議的加水率 36%~38%

中華麵（拉麵）

較適合有斷口性的中高筋或高筋粉。

- 博多種細麵 - 筋性強、彈牙、小麥風味明確
- 熟麵 - 煮熟後不易糊化
- 捲麵 - 容易吸附醬汁、口感Q彈
- 乾麵 - 重現生麵的口感

適合用粉

特徵

共通點

日本麵（烏龍麵）

較適合有延展性的中筋粉。

- 生麵 - 吸水性佳、口感Q彈
- 熟麵 - 煮熟後不易糊化
- 冷凍麵 - 耐凍性佳、不易斷
- 乾麵 - 重現生麵的口感

味 - 具小麥風味、清香 | 色 - 明亮均勻、飽滿 | 口感 - 有嚼勁、斷口性佳、彈牙

**前原製粉上新粉**Rice Flour
上新粉規 格 | 1kg×10
原 產地 | 日本
米 產地 | 美國
保存建議 | 常溫
效 期 | 525 日

使用 100% 美國蓬萊米，於日本當地生產。以精細的生產技術，將米泡水打碎後乾燥而成，富含優質蛋白質，可應用於各式和菓子的製作，或添加在麵團中，增加麵包的變化及風味。

**玉米粉（細）**Corn Flour
とうもろこし粉規 格 | 1kg、25kg
原 產地 | 泰國
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

直接將玉米加工磨成接近麵粉的細度，可用於玉米糕（Polenta）、玉米脆餅，使成品帶有濃郁的玉米香氣。

**前原製粉白玉粉**Glutinous Rice Flour
白玉粉規 格 | 1kg×15
原 產地 | 日本
米 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 531 日

100% 使用嚴選日本糯米，採用水挽製法萃取而成。色白且細緻柔軟，又富有彈性，可製成風味醇厚的白玉丸子。適用於年糕紅豆湯、白玉紅豆湯、草莓大福、黃鶯粉麻糬、芝麻球等多用途。

**台榮玉米澱粉**Corn Starch
コーンスターチ規 格 | 25kg
原 產地 | 南非
保存建議 | 常溫
效 期 | 24 個月

可作為製作麵條時防沾黏的手粉。

**KING FOODS
片栗粉**Potato Starch
片栗粉規 格 | 1kg×12
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫，開封後
密封保存
效 期 | 2 年

使用 100% 馬鈴薯澱粉，作為料理勾芡用、增加食物的黏稠度。

客訂商品

**Mitake 本葛粉**Arrowroot Flour (Fine)
本葛粉末規 格 | 100g、1kg
原 產地 | 日本
保存建議 | 24 月
效 期 | 常溫

以 100% 本葛製成的細緻粉末，便於使用。

**馬鈴薯雪片**Potato Flour
マッシュポテトフレーク規 格 | 1kg、20kg
原 產地 | 德國
保存建議 | 常溫
效 期 | 365 日

選自德國的馬鈴薯，經乾燥、研磨而成，直接添加水或牛奶、鮮奶油，即能製作滑順的馬鈴薯泥，適用於西點烘焙及料理烹飪。

**Malony 葛切粉絲**Kuzukiri
マロニー葛切り規 格 | 500g×20
原 產地 | 日本
保存建議 | 36 個月
效 期 | 常溫

嚴選北海道馬鈴薯澱粉與葛根粉製作而成，口感滑順 Q 彈且耐煮易入味。搭配黑糖蜜製作成和風甜品或搭配火鍋、壽喜燒享用都很適合。

**麵用樹薯粉**Tapioca Starch
タピオカ澱粉

蛋白質 8.4% 灰分 0.5%

規 格 | 25kg
原 產地 | 泰國
保存建議 | 24 個月
效 期 | 常溫

烏龍麵專用的修飾澱粉。可製出口感 Q 彈、透明且飽滿的麵條。同時保水性佳、煮後麵條不易斷裂，更能降低吸油率。

客訂商品

**小田垣商店
丹波黑豆粉**Roasted Tambaguro
Black Soybean Powder
丹波黑豆きな粉規 格 | 100g×10
1kg×20
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 365 日

由兵庫縣產丹波黑豆製成、香氣迷人且對身體有益的黑豆粉。經過長時間烘焙煎炒，再研磨成細細的粉末，比一般黃豆粉更加濃厚的豆香，適合秋餅、和菓子使用。亦可用於各式點心、調製飲料。

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



昭和銀牌天婦羅粉
Gin Tempura Premix
銀天ぷら粉

規 格 | 10kg
20kg (客訂)

原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 6 個月

業務用天婦羅粉，炸物對應廣泛。成品色澤明亮、麵衣細緻、口感清爽酥脆。



朗佛德無鋁泡打粉
Rumford Baking Powder
ベーキングパウダー

規 格 | 4 lb×6
原 產地 | 美國
保存建議 | 常溫
效 期 | 730 日

無鋁配方，非基因改造玉米澱粉，不含反式脂肪及麩質，優質的烘焙膨脹劑。



昭和天婦羅粉 EX
Tempura Premix EX
天ぷら粉 EX

規 格 | 700g
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 6 個月

只需要簡單的步驟，均勻溶於水中後將食材沾裹上麵衣即可做成口感酥脆美味的天婦羅。除此之外還可以用於製作大阪燒、炸物麵衣、點心等多種用途，十分便利。



日清唐揚炸雞粉 (乾)
Welna Karaage Mix
から揚げ粉

規 格 | 1kg×10
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 530 天

以雞肉和大蔥萃取物的雙重鮮味為基礎，帶有多種香料和蔬菜香氣。推薦用於便當、餐盒料理外皮偏乾爽，內層依然保有豐富的肉汁，即使放置一段時間之後也不易造成外皮濕軟或反油。乾炸粉的優勢在於酥炸後，油比傳統麵糊炸法更加乾淨。



日清酥炸風味粉 (濕)
Welna Crunchy And Savory
Karaage Mix
衣サクッとお肉ジュワッと
から揚げ粉

規 格 | 1kg×10
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 360 天

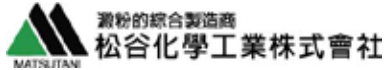
水溶性日清炸粉是台灣人喜歡的類型，食材只要醃漬約 30 秒左右就可以入味。水溶性炸粉以獨家製粉技術將數種香辛料、白菜精華與蔬菜風味濃縮到粉中，並加強醃醬附著在肉上的黏著度，讓肉品外層酥脆，內層卻保有多汁鮮美風味，同時讓油鍋更容易維持乾淨。



日清炸豬排沾粉
Fresh Bread Crumbs
パン粉が良くつく粉

規 格 | 1kg×10
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 530 天

底粉含有雞蛋成分，因此更增強了食材的風味，薄薄地裹上依舊能與食材好好結合，在炸好之後能保持美味多汁的口感，帶出食材的鮮味。



松谷食品

日本松谷化学工業株式会社建立於西元 1919 年為專業的澱粉綜合製造商。

高標準統一管理各生產工廠，擁有最尖端的設備及嚴謹的生產工序，並徹底進行產品的品質管理，穩定地提供【安心】！【安全】！優質的澱粉是松谷化学工業株式会社永恆的目標，以長年栽培的高端技術為根基，松谷化学製造的澱粉產品高達數百種。因應使用方式差異，提供各式型態的產品，如：粉類、液態、顆粒型等等。



日本摩奇粉

PV-1 Modified Food Starch
PV-1

規格 | 20kg
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效期 | 12 個月

添加範圍：麻糬麵包、韓國麵包、Pizza、餅皮、小餐包
添加量：對麵粉 100%
特性：增加 Q 感



泰國摩奇麵包粉

Modified Starch
Preparation
QQ-1

規格 | 25kg
原產地 | 泰國
保存建議 | 常溫
效期 | 2 年

添加範圍：麻糬麵包、韓國麵包
添加量：對麵粉 100%
特性：增加 Q 感



松谷 S-7(Max-1000)

MAX-1000
(MALTODEXTRIN)
マックス 1000

規格 | 20kg
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效期 | 12 個月

澱粉分解物 (糊精)。



松谷 NOOMAT 5

Hydroxypropyl Distarch
Phosphate(NOOMAT 5)

規格 | 25kg
原產地 | 泰國
保存建議 | 常溫
效期 | 2 年

添加範圍：土司、瑞士卷、甜麵包、丹麥奶油麵包
添加量：對麵粉 10~20%
特性：增加 Q 彈口感

客訂商品



松谷食品澱粉 DP-35

DISTARCH
PHOSPHATE(DP-35)
DP-35

規格 | 25kg
原產地 | 比利時
保存建議 | 常溫
效期 | 12 個月

添加範圍：甜甜圈 (不發酵)、年輪蛋糕
添加量：對麵粉 20~50%
特性：增加酥脆度及黏著力



乳製品



中澤乳業

中澤乳業起源於明治初期、日本開國之際的動盪年代。製造鮮奶油以前，中澤從鮮奶的生產製造商起家，創始人「中沢惣次郎」選在東京新橋前站一帶開設牧場、開始製造鮮奶；他認為「飲食生活將逐漸西洋化」，因此十分看好未來乳製品的市場，決心開始經營「中澤乳業」。

隨著飲食文化吹起歐美風潮，來自大使館和飯店的鮮奶油需求增加，加上大正時代發明出一款全新機器，得以製作出高乳脂含量的鮮奶油，藉此拓展了甜點領域，昭和初期，就已經有類似草莓鮮奶油蛋糕的商品誕生。

此後八十多年來，「中澤乳業株式會社」總是能及早因應各種潮流變化，積極開發各式乳製品，擁有先驅的遠見眼光。進入二十世紀後，中澤乳業的產品線變得更加健全，在豐富多樣的乳製品裡，「中澤奶霜」首先引進台灣，品質出眾的夢幻滋味，掀起鮮奶油界的美味革命。



中澤乳製品美味的理由

01. 追求風味

「成立以來，一直是日本鮮奶油歷史性的創造者。」抱持著這樣的驕傲與榮耀感，中澤始終對「美味」有所堅持。不忘「令人感到好吃」初衷，所有商品經過反覆的開發與改良，即使能延長保存期限，也不會犧牲產品原本的風味，這樣的原則，即是中澤對美味的堅持。

02. 嚴選原料

13 公升的生乳僅能製造 1 公升，因為產量稀少，使鮮奶油顯得更加珍貴。生乳產區與製造技術的差異、以及生乳的品質，足以左右產品的主要風味，特性也跟著有所不同。因此中澤關注原料的差異，進行嚴格地瞭解與把關，設計製作出符合理想中的風味與性質。

03. 耐熱性

集結了歷代累積的專業知識，成功研發獨家技術【TOD (Therm On Demand)】。提煉過程中，適時給予必要的熱能，保留原始風味的同時也引出產品的獨特個性，巧妙地呈現生乳裡的原始美味；每個步驟精密控制加熱／冷卻的溫度，與時間、生產線速度，透過縝密的流程，獨一無二的中澤鮮奶油因而誕生。

中澤奶霜 五大特色

01. 化口性

獨家技術製作的調和性鮮奶油，創造出融雪般的化口程度，清爽細緻感與眾不同；此外，濃郁的芳醇乳香，美味表現一如動物性鮮奶油。

02. 耐酸性

即使加入大量 pH2 的檸檬果泥，依然可以做出滑順、不分離的鮮奶油，完美解決油水分離的難題；色、香、酸兼備的水果風味鮮奶油，替甜點創造更多想像空間。

03. 耐熱性

運用在甘納許等調溫甜點時，仍然保有飽滿的光澤、以及絲緞般的滑順口感。



中澤奶霜

Smart Whip K
スマートホイップ K

規格 | 1000ml×12

原產地 | 日本

成份 | 無脂固形物 5.0%、動物性乳脂肪 20.0%、
植物性脂肪 19.5%

保存建議 | 冷藏

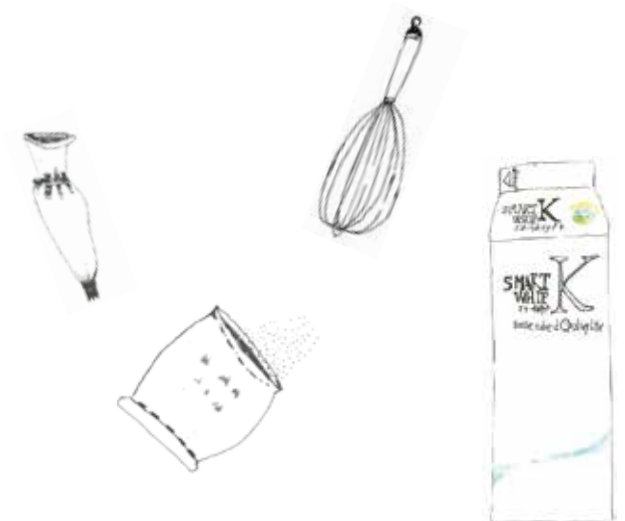
效期 | 75 日

04. 耐凍性

使用大量鮮奶油裝飾的蛋糕，不會因為冷凍和解凍的過程，發生常見的龜裂狀態。

05. 耐變色性

一般而言，鮮奶油裝飾蛋糕的顏色，會隨著時間逐漸變黃，不過如果使用 SMART WHIP K 裝飾蛋糕，即使經過 48 小時的冷藏，還是能保有剛做好時的漂亮色澤。



※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。

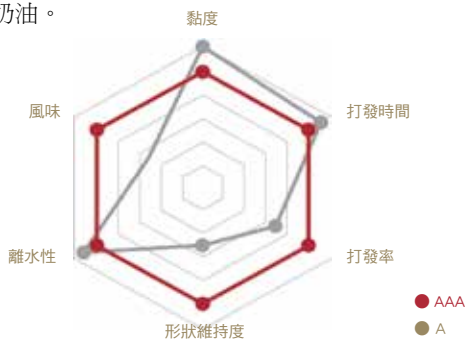
北海道純生鮮奶油 35 40 47

01. TOD X 奶油混合法

結合中澤一直以來的獨家的精密溫度管理 TOD 製法及「鮮奶油混合製法」，使鮮奶油呈現 100% 的北海道風味。

02. 最高品質 AAA

從中澤獨家的七項評選標準中，只選用符合最高水準的原料製成鮮奶油。



03. 管理標準

從生乳分離到運輸均在嚴謹的自主標準下管理，使品質持續保持在最佳狀態。

三大優勢

優勢一

100% 使用北海道生乳，傳達最完整的北海道美味。

優勢二

維持穩定優異的品質，不必擔心品質的穩定性，並持續專注在創作上。

優勢三

中澤對於製法以及管理標準的堅持，即使 35% 鮮奶油也有良好的打發性，可縮短打發時間並有良好的保形性。耐凍性佳，有助於提升產能。

打發後狀態維持度



打發時間



客訂商品



中澤北海道純生鮮奶油 35
 規格 | 1000ml×12
 原產地 | 日本
 成份 | 乳脂肪成份 35.0%
 Hokkaido Fresh Cream 35
 北海道フレッシュクリーム 35
 無脂肪形物 5.6%
 保存建議 | 冷藏
 效期 | 17 日

嚴選北海道優質乳源製作而成，最接近生乳的顏色及風味，屬於低乳脂的鮮奶油，口感輕盈且化口性佳是其特徵，不管使用桌上型攪拌機或是大型鮮奶油打發機都可以有極佳的打發率。

客訂商品



中澤北海道純生鮮奶油 47
 規格 | 1000ml×12
 原產地 | 日本
 成份 | 乳脂肪成份 47.0%
 Hokkaido Fresh Cream 47
 北海道フレッシュクリーム 47
 無脂肪形物 4.8%
 保存建議 | 冷藏
 效期 | 17 日

嚴選北海道優質乳源製作而成，帶有豐富乳香且乳脂肪含量較低，口感輕盈且化口性佳，即使吃再多也不會感到膩口，適合使用桌上型攪拌機，擁有極佳的打發率，保型性不易塌陷。

客訂商品



中澤北海道純生鮮奶油 40
 規格 | 1000ml×12
 原產地 | 日本
 成份 | 乳脂肪成份 40.0%
 Hokkaido Fresh Cream 40
 北海道フレッシュクリーム 40
 無脂肪形物 5.4%
 保存建議 | 冷藏
 效期 | 17 日

嚴選北海道優質乳源製作而成，入口瞬間就能感受到飽滿濃郁的乳香味，於口中擴散後尾韻卻不膩口，這是中澤乳業一直以來對鮮奶油品質的堅持。



中澤霜淇淋風味液

Mild Soft Mix
マイルドソフトミックス

規 格 | 1000ml ×12

原 產 地 | 日本

成 份 | 水 57.6%、乳製品 32.9%、砂糖 6.9%、糊精 2.1%、乳化劑 0.3%、黏稠劑 0.2%

保存建議 | 冷凍

效 期 | 547 日

乳脂肪含量 7%，專為霜淇淋量身打造的原料液。不添加任何香料，清爽的低糖比例，與日式食材搭配能展現高雅風味。保存時請避免溫差過大與過度晃動，開封後請儘速使用完畢。

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



法國 AOP 蒙太古奶油

Laiterie De Montaigu 是 1932 年創業的家族企業。Montaigu 所擁有的專門知識、和持續技術革新、不允許任何妥協的態度，在追求高品質的乳製品市場中，獲得了高度評價。

關於法國蒙太古奶油

苗林行獨家代理的法國 Montaigu 蒙太古發酵奶油，100% 使用夏朗特伯瓦圖 (Charente Poitou) 地區的乳源，經過 48 小時發酵製作而成。具有獨特豐富的堅果、榛果風味，及優異的可塑性及延展性，讓蒙太古發酵奶油成為麵包師傅的一大助力，片狀結構最適合製作酥皮、派皮、丹麥可頌類商品。

近幾年的世界麵包大賽 Mondial du Pain 及世界盃麵包大賽 Coupe du Monde de la Boulangerie 大會提供給參賽選手的原料即是蒙太古發酵奶油 2019 年獲頒「巴黎最佳可頌」的店家 La Fabrique aux gourmandises 同樣是使用蒙太古發酵奶油，主廚 Lionel Bonnamy 更是盛讚蒙太古發酵奶油是「奶油界的勞斯萊斯」！

夏朗特伯瓦圖地區的奶油製造方法

奶油是由經過低溫殺菌的鮮奶油所製成。鮮奶油經過低溫殺菌後，加入乳酸菌在 9-15 度進行 12 小時至 18 小時的發酵。細膩的質地和光滑的口感，濃厚的乳脂香氣，並帶有特定的堅果味道便是此區的特色。蒙太古奶油，更是經過 48 小時長時間發酵製成，因此能製作出香氣、風味與質地相對提升的優質發酵奶油，成為法國烘焙職人們的首選。

成箱出貨，不拆售



法國 AOP 蒙太古發酵片狀奶油

Montaigu Sheet Butter
モンテギュシートバター

規格 | 2kg×5
原產地 | 法國
保存建議 | 冷凍
效期 | 365 日

夏朗德認證奶油會在 9-15 度熟成 12 小時，但蒙太古奶油的熟成時間是 48 小時以上，因此味道會更加深邃，帶有榛果般的豐富風味。延展時不易斷裂，具有良好的彈性與延展性，適合用於丹麥、可頌及派皮類商品。



法國 AOP 蒙太古發酵塊狀奶油

Montaigu Butter
モンテギュ発酵バター

規格 | 500g×20
原產地 | 法國
保存建議 | 冷凍
效期 | 365 日

請法國原廠特別為台灣打造的塊狀蒙太古奶油，有別於片狀奶油製作時需要多一道輾壓工序，500G 奶油經測試後，發現使用於製作燒菓子，更能突顯蒙太古獨有的榛果香氣，保有自身風味，能同時與其他食材相互加乘。

客訂商品



CAMPINA 無水奶油 規格 | 10kg
 CAMPINA Clarified Butter 原產地 | 荷蘭
 CAMPINA 無水バター 保存建議 | 冷凍
 效期 | 730 日

乳源來自比利時及荷蘭，經三次澄清手續製成，融點 30 ~ 32°C、化口性佳，需冷藏或是冷凍保存。



LUXE 北海道鮮奶油乾酪 規格 | 1kg×12
 LUXE Cream Cheese 原產地 | 日本
 リュクス クリームチーズ 保存建議 | 冷藏
 效期 | 365 日

使用 100% 北海道廣闊大地，得天獨厚的自然環境中孕育出的生乳製作。控制鹽分以調配出化口性極好且綿密的味道。



CAMPINA 發酵奶油 規格 | 5kg、10kg、25kg
 CAMPINA Lactic Butter 原產地 | 荷蘭
 CAMPINA 發酵バター 保存建議 | 冷凍
 效期 | 730 日

由無鹽奶油加入天然培養乳酸菌使之發酵，因而產生特殊微酸風味，較一般奶油具有更濃厚的天然乳脂香氣，烘焙麵包放置 2 ~ 3 小時冷卻後，可持續釋放出奶油香氣，適用於烹調及各式麵包、餅乾、西點製作。



藏王 Cream Cheese 乾酪 規格 | 2kg×6
 ZAO Cream Cheese 原產地 | 日本宮城縣
 藏王クリームチーズ 成份 | 乳脂 33%
 無脂固形物 14%
 保存建議 | 冷藏
 效期 | 120 日

藏王連峰的新鮮乳源製作而成的奶油乳酪，新鮮甘醇並擁有滑順口感，是其最大的特徵。與麵包或餅乾一起食用，或是與醬油、味噌等搭配，也能製造出不一樣的驚喜。

供貨規格依原廠為主，請洽業務



CAMPINA 無鹽奶油 規格 | 10kg、25kg
 CAMPINA Butter 原產地 | 荷蘭
 CAMPINA 無塩バター 保存建議 | 冷凍
 效期 | 730 日

季節變化和飼養模式會影響奶油的風味及口感，CAMPINA 透過特殊的加工過程，全年都能生產品質穩定的奶油。



BUKO 丹麥奶油乳酪 規格 | 1.8kg×3
 BUKO Cream Cheese 原產地 | 丹麥
 ブコクリームチーズ 保存建議 | 冷藏
 效期 | 300 日

原料取自北歐當地天然豐沛草場飼育牛隻所產的生乳，品質優異，口感滑順綿密，乳香濃郁，適當的鹽度與酸味。

成箱出貨，不拆售



CAMPINA 片狀奶油 規格 | 2kg×5
 CAMPINA Sheet Butter 原產地 | 荷蘭
 CAMPINA バターシート 保存建議 | 冷凍
 效期 | 730 日

具有天然乳酸活菌的特殊風味及較高熔點 34°C，具有高延展性及操作性，使可頌、丹麥類產品口感更佳。



吉利奶油乳酪 規格 | 1kg×12
 KIRI Cream Cheese 原產地 | 法國
 キリクリームチーズ 保存建議 | 冷藏
 效期 | 270 日

以新鮮滑順口感為傲的奶油乳酪，受到很多日本西點師傅的喜愛。口感綿密、風味清爽的 KIRI 和其他食材混合，即可創造出相當美味的點心。



法國燈塔牌奶油乳酪 規格 | 1kg×12
 Le Gall Cream Cheese 原產地 | 法國布列塔尼
 ルガール クリームチーズ 坎培爾區
 保存建議 | 冷藏
 效期 | 365 日

原料來自布列塔尼的新鮮牛乳，使用最新技術及特殊製法製成，擁有豐富的風味。



MG 奶油乳酪 規格 | 2kg
 MG Cream Cheese 原產地 | 澳洲
 MG クリームチーズ 保存建議 | 冷藏
 效期 | 450 日

以澳洲自然放牧牛生產的生乳作為原料，控制酸味和鹽味的狀態下，擁有清爽的風味，操作性良好。

乳製品

乳酪

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



北海道煉乳

Hokkaido Condensed Milk
北海道コンデンスミルク

規格 | 1kg×12
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效期 | 180 日

使用營養豐富、安全性高的北海道鮮乳，加入砂糖熬煮濃縮至三分之一，砂糖含量約佔 45%；可以直接當作淋醬，或加入麵團中使用，能替麵包增添牛奶香氣。



單色乳酪絲

Pizza Cheese
(Cheddar+Mozzarella)
シュレッドチーズ
(チェダー+モッツアレラ)

規格 | 1kg×12
原產地 | 澳洲、德國、
紐西蘭
保存建議 | 冷藏
效期 | 60 日

切達乳酪的溫和圓潤與馬自瑞拉乳酪的拉絲效果完美融合，鹹度適中，奶味濃郁，加熱焗烤後，會產生強勁的拉絲狀，非常適合製作焗烤料理、披薩。



現磨硬質帕瑪森乳酪 中粒粉

Fresh Grated Parmesan
パルメザンチーズ (すりおろし)

規格 | 1kg×12
原產地 | 義大利
保存建議 | 冷藏
效期 | 180 日

使用義大利進口的熟成帕瑪森乳酪現刨而成，帶有強烈的水果香氣，適合用在各種餐點及烘焙。不添加任何防腐劑及香料。



雙色乳酪絲

Pizza Cheese M2
(Cheddar+Mozzarella+Mimolette)
シュレッドチーズ
(チェダー+モッツアレラ+ミモレット)

規格 | 1kg×12
原產地 | 澳洲、德國、
紐西蘭
保存建議 | 冷藏
效期 | 60 日

切達乳酪與馬自瑞拉乳酪，混合橘色的米摩勒特乳酪絲，加強視覺效果和風味；鹹度適中，奶味濃郁，加熱焗烤後的強勁拉絲，焗烤料理、披薩必備。

客訂商品



荷蘭高達切丁乳酪

Gouda Cheese Dice
ゴダチーズ (7mm 角)

規格 | 1kg×12
原產地 | 荷蘭
保存建議 | 冷藏
效期 | 60 日

質地細緻，氣味溫和，奶油味濃郁，口感富彈性，尾勁略帶苦味，可直接食用或搭配料理，也常作為調味之用。

客訂商品



荷蘭梵谷切丁乾酪 (伯尼西摩)

Dutch Bonissimo Cheese Dice
ボニッシモチーズ (1cm 角)

規格 | 1kg×12
原產地 | 荷蘭
保存建議 | 冷藏
效期 | 60 日

質地細緻、綿密，口溶性絕佳，帶有強烈乳香與鮮果清甜，其特殊的風味來自傳統的製作方式，經過至少 16 週的熟成期間，帶有地中海地區特有的鮮明清亮感。

客訂商品



荷蘭高達切片乳酪

Dutch Gouda Cheese Slices
ゴダチーズ (スライス)

規格 | 500g
原產地 | 荷蘭
保存建議 | 冷藏
效期 | 40 日

口感滑順、氣味溫和、乳香濃郁、鹹甜適中，大眾接受度高，可直接食用或搭配麵包製作三明治、披薩及各式料理。



巧克力



歌劇巧克力

1995 年成立的歌劇巧克力 (Chocolaterie de l'Opera®) 公司，由 Olivier de Loisy® 創辦，歌劇巧克力對巧克力的品質要求極高，甚至親自到部分產區與農民一起討論種植及處理可可豆的方法，確保最終乾燥後的可可豆符合自己的理想標準。歌劇巧克力的黑巧克力沒有使用香草和非洲生產的可可豆，因為只精挑細選來自世界最頂級單一品種的可可生豆，再經過良好的技術加工，能夠像紅酒、精品咖啡一樣展現出不同產地的風土滋味，加入香草反而會掩蓋掉可可本身的個性。特殊的 70% 及 62% 配方設計，透過不同可可脂與乾可可的比例組合，方便師傅們依據不同用途選用最適合的巧克力；最新發表的 Sequencia® Technology 階段性加溫烘焙法，有別於以往固定時間與溫度的烘焙方式，透過不同的烘焙曲線來呈現出更多可可豆的本質，更是顛覆大家對於巧克力風味的想像！



SEQUENCIA® Technology
分享可可豆最真實的味道

研究超過 5 年，歌劇研發團隊發現烘豆過程及梅納反應對可可豆的影響非常巨大。透過這項研究顯示，改變烘豆週期，維持在低溫烘豆的方式，可以帶出更多可可豆的原始香氣，這是在一般高溫烘豆週期下，無法達成的重大突破。可可豆經過這種高低溫交錯的烘豆程序，可以製造出非常獨特、風味強烈的巧克力，對於希望可以嚐到可可豆原始風味的巧克力狂熱者絕不可錯過！

歌劇阿特帕茲 73% 產地巧克力

Altapaz® 73%
アルタパス 73%

規 格 | 5kg
可可豆品種 | Forastero Acriollado
原 料 產 地 | 瓜地馬拉
成 份 | 糖份 22.9%、可可脂 42.7%、乾可可 34.2%
保 存 建 議 | 18°C
效 期 | 730 日



散發強烈撲鼻的發酵風味和新鮮可可豆的氣息，味覺上層次豐富、濃郁厚實，帶有柑橘及莓果的香氣，尾韻悠遠純粹。

歌劇維巴托 70% 產地巧克力

Vibrato® 70%
ビバット 70%

規 格 | 5kg
可可豆品種 | Forastero Acriollado
原 料 產 地 | 瓜地馬拉、馬達加斯加
成 份 | 糖份 26.6%、可可脂 41.3%、乾可可 31.8%
保 存 建 議 | 18°C
效 期 | 730 日



精選瓜地馬拉及馬達加斯加兩種產地的可可豆製作而成，香味強烈獨特，味覺上滑順細緻，富有烘烤過的堅果香氣，尾韻明亮持續。

歌劇牙買加 73% 產地巧克力

Jamaya® 73%
ジャマヤ 73%

規 格 | 5kg
可可豆品種 | Criollo Trinitario
原 料 產 地 | 牙買加
成 份 | 糖份 26.5%、可可脂 41%、乾可可 32%
保 存 建 議 | 18°C
效 期 | 730 日



發酵風味濃郁，入口有著強烈的菸草味，伴隨而來的是蜂蜜及胡桃的香氣，尾韻則是較為明顯的苦味及輕柔的果酸。

歌劇卡魯帕諾
70% 產地巧克力CARUPANO®70%
カルパノ 70%

規格 | 5kg
可可豆品種 | Criollo
原料產地 | 委內瑞拉／巴爾洛文托
成份 | 糖分 30%、可可脂 44%、乾可可 26%
保存建議 | 18°C
效期 | 730 日



來自委內瑞拉的單一產區巧克力，擁有溫暖而強勁的品嚐印象，帶著木質調性及堅果香氣，同時混合單寧的收斂感；尾韻持久悠長、風味強烈而集中。

歌劇卡魯帕諾
62% 產地巧克力CARUPANO®62%
カルパノ 62%

規格 | 5kg、1.5kg (客訂)
可可豆品種 | Criollo
原料產地 | 委內瑞拉／巴爾洛文托
成份 | 糖分 34.4%、可可脂 32.5%、乾可可 32.5%
保存建議 | 18°C
效期 | 730 日



來自委內瑞拉的單一產區巧克力，擁有溫暖而強勁的品嚐印象，帶著木質調性及堅果香氣，同時混合單寧的收斂感；尾韻持久悠長、風味強烈而集中。

歌劇塔妮亞
70% 產地巧克力TANNEA®70%
ターニア 70%

規格 | 5kg
可可豆品種 | Criollo
原料產地 | 馬達加斯加／聖伯蘭奴
成份 | 糖分 30%、可可脂 44%、乾可可 26%
保存建議 | 18°C
效期 | 730 日



來自馬達加斯加的單一產區巧克力，散發出柑橘的芬芳，當中又帶著些許蜂蜜的風味，尾韻呈現出淡而柔和的檸檬氣息。

歌劇塔妮亞
62% 產地巧克力TANNEA®62%
ターニア 62%

規格 | 5kg
可可豆品種 | Criollo
原料產地 | 馬達加斯加／聖伯蘭奴
成份 | 糖分 34.4%、可可脂 32.5%、乾可可 32.5%
保存建議 | 18°C
效期 | 730 日



來自馬達加斯加的單一產區巧克力，散發出柑橘的芬芳，當中又帶著些許蜂蜜的風味，尾韻呈現出淡而柔和的檸檬氣息。

歌劇塔妮亞
43% 產地牛奶巧克力TANNEA® LAIT 43%
ターニア ライト 43%

規格 | 5kg
可可豆品種 | Trinitario
原料產地 | 馬達加斯加／聖伯蘭奴
成份 | 糖分 34.8%、可可脂 37.35%、
脫脂奶粉 15.94%、乳脂肪 3.96%
保存建議 | 18°C
效期 | 548 日



豐富具野性的香味表現，既強烈又給人清新的印象，融化後帶有堅果的味道，中段展現出適度的蜂蜜和香料氣息，並以近似黑巧克力的印象結尾。

歌劇馬頓
70% 產地巧克力MADONG® 70%
マドング 70%

規格 | 5kg
可可豆品種 | Trinitario
原料產地 | 巴布亞新幾內亞／瑪當
成份 | 糖分 30%、可可脂 44%、乾可可 26%
保存建議 | 18°C
效期 | 730 日



來自相當特殊的巴布亞新幾內亞單一產區巧克力，個性強而有力，中段有著令人驚喜的龍眼味，接下來又轉變為柑橘類的酸，帶來非常豐富的味覺饗宴。

歌劇薩瑪娜
70% 產地巧克力SAMANA® 70%
サマナ 70%

規格 | 5kg
可可豆品種 | Trinitario
原料產地 | 多明尼加／聖彼得省
成份 | 糖分 30%、可可脂 44%、乾可可 26%
保存建議 | 18°C
效期 | 730 日



來自多明尼加的單一產區巧克力，前段有著微微的煙燻味，中間開始出現微酸帶甜的莓果味，綿延不絕的濃郁香氣，十分引人入勝。

歌劇薩瑪娜
62% 產地巧克力SAMANA® 62%
サマナ 62%

規格 | 5kg
可可豆品種 | Trinitario
原料產地 | 多明尼加／聖彼得省
成份 | 糖分 34.4%、可可脂 32.5%、乾可可 32.5%
保存建議 | 18°C
效期 | 730 日



來自多明尼加的單一產區巧克力，前段有著微微的煙燻味，中間開始出現微酸帶甜的莓果味，綿延不絕的濃郁香氣，十分引人入勝。

巧克力

歌劇巧克力

歌劇佳雅斯 70% 產地巧克力

GAYAS® 70%
ガヤス 70%



規 格 | 5kg
可可豆品種 | Forastero
原 料 產 地 | 厄瓜多 / 里奧瓜亞斯
成 份 | 糖分 30%、可可脂 44%、乾可可 26%
保 存 建 議 | 18°C
效 期 | 730 日

來自厄瓜多的單一產區巧克力，香氣纖細微妙、純淨而無雜質感，在口中留下柔軟溫和的風味，後段呈現混合的花香與茶香。

歌劇德爾托拉 70% 產地巧克力

DELTORA® 70%
デルトラ 70%



規 格 | 5kg
可可豆品種 | Trinitario
原 料 產 地 | 巴拿馬
成 份 | 糖分 30%、可可脂 44%、乾可可 26%
保 存 建 議 | 18°C
效 期 | 730 日

來自非常稀有的巴拿馬的單一產地巧克力，出乎意料地的甘甜，帶有甘草及莓果調性，後韻綿長。

歌劇美康加 70% 產地巧克力

MEKONGA® 70%
メコンガ 70%



規 格 | 5kg
可可豆品種 | Trinitario
原 料 產 地 | 越南 / 湄公
成 份 | 糖分 30%、可可脂 44%、乾可可 26%
保 存 建 議 | 18°C
效 期 | 730 日

來自目前全球矚目的新興產地—「越南」的單一產地巧克力，鮮明的柑橘風味，夾雜著果乾及莓果類的氣息，香氣表現優雅細緻。

可可豆品種

克里歐羅 Criollo

Criollo 為中南美原產豆。跟其他品種不同，種子成白色，多酚的含量比較少，也因為如此，苦味與澀味也比其他品種少；高雅的風味與口感，可以說是高級可可的代名詞。雖然是對巧克力風味最有影響的「風味豆」，但抗病性差不易栽培，佔可可豆總生產量的 5% 以下，是非常稀少的品種。

法里斯特羅 Forastero

Forastero 品種，抗病性佳、生產量多，占可可豆總生產量的 80%。深紫色的種子擁有大量的多酚成分，擁有重實的澀味與苦味，使用在巧克力風味基礎的「風味豆」。

千里塔力奧 Trinitario

來自加勒比海的千里達及托巴哥共和國，將快絕種的 Criollo 移植、並與 Forastero 交配，培育出名為 Trinitario 的新品種；繼承兩品種的優點，抗病性強，香氣豐足，種子的顏色呈現在 Criollo 與 Forastero 的中間色調。

歌劇緩慢 70% 黑巧克力

LARGO® 70%
ラルゴ 70%



規 格 | 5kg
可可豆品種 | Criollo Trinitario
原料產地 | 加勒比海、印度洋
成 份 | 糖分 26.5%、可可脂 41%、乾可可 32%
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

是款強烈的黑巧克力，濃郁的可可風味，帶有檸檬、紅色莓果及甘草的氣息，用途廣泛，不論是披覆或是夾餡皆可使用。

歌劇美索 38% 牛奶巧克力

MEZZO® 38%
Milk Chocolate
メッツォ 38%



規 格 | 5kg
可可豆品種 | Forastero
原料產地 | 非洲
成 份 | 糖分 38.1%、可可脂 32.5%、
奶粉 20.12%、乾可可 5.2%
保存建議 | 18°C
效 期 | 548 日

帶有蜂蜜、焦糖香氣的牛奶巧克力，口感滑順，與鮮奶油結合後會產生類似太妃糖的風味。

歌劇阿卡朵 66% 黑巧克力

ARCATO® 66%
アカド 66%



規 格 | 5kg
可可豆品種 | Trinitario
原料產地 | 巴拿馬
成 份 | 糖分 30%、可可脂 44%、乾可可 26%
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

多重的口感，散發出來的酸味和苦味達到平衡，入口後的感覺是乾果和蜂蜜的味道，適合應用於蛋糕夾餡或基底。

歌劇迪芙 40% 牛奶巧克力

DIVO 40% Milk Chocolate
ディボ 40%



規 格 | 5kg
可可豆品種 | Forastero
原料產地 | 非洲
成 份 | 糖 37.9%、可可脂 37.5%、
奶粉 19.3%、乾可可 4.4%
保存建議 | 18°C
效 期 | 548 日

可可和牛奶風味的絕佳平衡，牛奶風味濃郁，直接食用也很美味，可廣泛用於燒果子和冷藏糕點。

歌劇帕宣那朵 62% 黑巧克力

PASSIONATO® 62%
パッションナート 62%



規 格 | 5kg
可可豆品種 | Criollo Trinitario
原料產地 | 加勒比海、東南亞、印度洋
成 份 | 糖分 34.9%、可可脂 41.05%、
乾可可 23.75%

保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

採收印度洋、西印度洋群島、東南亞小島的原生種和 Trinitario，完成這款「熱情島嶼風味巧克力」。前味濃縮梅子和葡萄乾的酸甜，後味散發出紅茶香味。

歌劇康瑟朵 32% 白巧克力

CONCERTO® 32%
コンチェルト 32%



規 格 | 5kg
成 份 | 糖分 40.4%、可可脂 33.6%、奶粉 19.8%
保存建議 | 18°C
效 期 | 365 日

使用非常優質的可可脂及奶粉調和，滑順的口感及恰到好處的甜味，混合牛奶豐純的香味，適合搭配水果、咖啡、紅茶、抹茶等素材。

歌劇勒卡朵 57% 黑巧克力

LEGATO® 57%
レガート 57%



規 格 | 5kg
可可豆品種 | Criollo
原料產地 | 加勒比海、印度洋
成 份 | 糖分 40.7%、可可脂 39.95%、
乾可可 18.75%

保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

多重的口感，散發出來的酸味與苦味達到平衡，入口後的感覺是乾果與蜂蜜的味道，適合應用於蛋糕夾餡或基底。

歌劇迪雅貝頌 33% 白巧克力

DIAPASON® 33%
ディアパソン 33%



規 格 | 5kg
成 份 | 糖分 32.4%、可可脂 34.8%
奶粉 31.7%

保存建議 | 18°C
效 期 | 365 日

與康瑟朵相較之下，糖分少 8%、奶粉含量多 12%，有更濃郁的牛奶風味，甜度更低，可呈現出更白的色澤。

歌劇節奏 56% 巧克力

TEMPO® 56%
テンポ 56%



規 格 | 5kg
可可豆品種 | Criollo Trinitario
原料產地 | 南美洲、印度洋
成 份 | 糖分 41.2%、可可脂 30.8%、乾可可 27.5%
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

因乾可可含量較高，風味強勁而濃烈，交錯黑棗、黑醋栗、茶的香味，非常適用於內餡及飲品的製作。

歌劇可可粉

Cocoa Powder
ココアパウダー



規 格 | 600g
原料產區 | 非洲
可可脂含量 | 22-24%
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

赭紅的色澤非常適合裝飾，苦味輕盈，帶有濃郁的可可風味，適用於提拉米蘇等甜點裝飾與飲品製作。600g 小包裝有助於保持新鮮，可避免風味流失。

巧克力

歌劇巧克力

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。

歌劇可可碎

Cocoa Nibs
ココアニブ

規 格 | 1kg
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日



經過發酵、曬乾，嚴選各莊園優質可可豆，烘焙去殼，最後碾碎出來碎粒，保留可可豆最原始的風味，可用於內餡增加口感，亦可用於裝飾。

歌劇可可脂

Cocoa Butter
ココアバター

規 格 | 3kg
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日



可可脂是從可可樹的種子中萃取出來的天然食用油，占可可豆的 50%~57% 的重量，為製作巧克力的材料之一，賦予入口即化的口感。白巧克力為其經典使用代表。

歌劇馬達加斯加可可膏

Sambirano 100%
サンピラノ 100%

規 格 | 2.5kg
可可豆品種 | Criollo
原 料 產 地 | 馬達加斯加
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日



生長於馬達加斯加島西北部一聖比羅諾區域的可可豆，表現出令人難以置信、個性多元的香氣，柑橘的風味中夾帶著強烈的檸檬香氣，完全展現出克里歐羅可可豆的優雅與細緻。

客訂商品

歌劇委內瑞拉可可豆

Venezuela Cocoa Beans
ベネズエラ ココアビーンズ

規 格 | 2kg
成 份 | Criollo
可可脂含量 | 委內瑞拉
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日



精選委內瑞拉產區的可可豆，經由歐貝拉針對品種特性、尺寸用心烘焙後的成品。

客訂商品

歌劇碎粒西班牙杏仁醬 50%

Almond Paste 50%
(Crunchy)
アーモンドペースト (粒入り)

規 格 | 6kg
原 料 產 區 | 西班牙
生 產 國 | 義大利
保存建議 | 18°C
效 期 | 365 日



傳統的 50/50 比例果仁糊，使用西班牙瓦倫西亞的杏仁，經稍微烘焙後製成；濃稠芳醇的杏仁醬中帶有杏仁碎粒，可替麵包或西點創造不同的層次感。

客訂商品

歌劇柔滑西班牙杏仁醬 50%

Almond Paste 50%
(Smooth)
アーモンドペースト

規 格 | 6kg
原料產區 | 西班牙
原 產 地 | 義大利
保存建議 | 18°C
效 期 | 365 日



傳統的 50/50 比例果仁糊，使用西班牙瓦倫西亞的杏仁，經稍微烘焙後製成；濃稠芳醇的杏仁醬質地細緻柔滑，帶來與眾不同的品嚐享受。

客訂商品

歌劇碎粒義大利榛果醬 50%

Hazelnut Paste 50%
(Crunchy)
ヘーゼルナッツペースト
(粒入り) 50%

規 格 | 6kg
原料產區 | 義大利
原 產 地 | 義大利
保存建議 | 18°C
效 期 | 365 日



傳統的 50/50 比例果仁糊，使用義大利皮埃蒙特 IGP 榛果，經稍微烘焙後製成；香氣與風味優雅出眾，榛果碎粒增加更多口感上的變化。

歌劇柔滑義大利榛果醬 100%

Hazelnut Paste 100%
(Smooth)
ヘーゼルナッツペースト 100%

規 格 | 1kg、5kg (客訂)
原料產區 | 義大利
原 產 地 | 義大利
保存建議 | 18°C
效 期 | 365 日



100% 使用義大利皮埃蒙特 IGP 榛果，經稍微烘焙後製成；由於不添加糖份，榛果的香氣與風味更加清楚，能更廣泛地運用在內餡的製作。

歌劇開心果醬

Pistachio Paste 100%
ピスタチオ ペースト

規 格 | 1kg
原料產區 | 伊朗
原 產 地 | 義大利
保存建議 | 18°C
效 期 | 365 日



選用伊朗開心果，100% 無添加香料及色素，色澤呈現自然原始的綠色。



TERRA

土然巧克力

TERRA，意指大地，溫暖而踏實，充滿生命力與令人處處驚奇的多樣性，而各區的地貌及氣候，更孕育出飽含不同風味的可可豆。為了探索與碰撞出富麗的可可風味，TERRA 結合在地食材，堅持 bean to bar 的製作過程，從烘焙到研製、調溫到入模，篤定而專注地完成每個細節，將獨一無二的可可世界，呈現給獨一無二的你。



TERRA
屏東內埔黑巧克力 70%
Pingtung Neipu Dark
Chocolate 70%
屏東內埔ダークチョコレート
70%

規格	500g
原產地	台灣屏東
成份	可可膏、砂糖、可可脂
保存建議	18°C
效期	540日

來自屏東內埔泉明青果合作社的可可豆，主要風味調性為暖系香料以及強烈木質感，然因採收季節以及微量批次發酵條件差異，讓每一批巧克力都有其獨特的風味。

Bean to bar

巧克力從挑選可可豆開始，到烘焙、破碎、研磨、調溫及入模成型的所有過程，皆是由品牌親力親為完成。賦予巧克力獨特風味的，不僅是可可豆產地的風土和栽培方式，透過控制烘焙曲線、掌握研磨時間、拿捏可可和糖量的比例，能將可可豆的特色詮釋得更加淋漓盡致。這不但考驗著製作者的技藝，也是 bean to bar 最有趣的地方！

位於內埔的泉明青果合作社，是屏東資歷最深的可可的栽培者之一，透過豐富的操作經驗，依氣溫、濕度等天候條件不同，調整發酵以及乾燥時間長短，才能製作出含脂豐富、風味富足的可可豆。



果泥、果乾、果醬、餡料



希克莉果泥

希克莉 SICOLY (Sica des COteaux du LYonnais) 成立於 1962 年，因許多農民希望增加其生產的水果於法國境內市場的銷售量而共同創立。如今，希克莉公司已擁有 150 多個生產商，每年在 570 公頃的果園種植並收穫 10,000 噸以上的頂級優質水果，擁有生產法國境內新鮮水果的領先地位。

希克莉公司的先進技術不僅保留新鮮水果的色澤，還保留了新鮮水果的風味品質，質優且品項豐富的冷凍與加工水果原料齊備，是甜點、餐廳、冰淇淋、調酒等領域專業人士不可或缺的首選品牌。



希克莉草莓果泥

Strawberry (Camarosa, senga, darsselect, mara des bois)
フレーズ



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 法國、歐洲
原 產 地 | 法國
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

客訂商品

希克莉覆盆子果泥（有糖、無加糖）

Raspberry Sweetened Puree
フランボワーズ



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 塞爾維亞
原 產 地 | 法國
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

希克莉芒果果泥（無加糖）

Mango Alphonso India NO ADDED SUGAR
マンゴー



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 印度
原 產 地 | 印度
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

希克莉百香果果泥

Passion Fruit Peru
パッションフルーツ



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 祕魯
原 產 地 | 祕魯
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

希克莉荔枝果泥（無加糖）

Lychee Madagascar NO ADDED SUGAR
ライチー



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 南非、馬達加斯加
原 產 地 | 南非
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

希克莉紅心芭樂果泥（無加糖）

Guava NO ADDED SUGAR
グアバ



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 巴西
原 產 地 | 巴西
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

果泥、果乾、果醬、餡料

希克莉果泥

希克莉紅桃果泥（無加糖）

Peach Bloody NO ADDED SUGAR
ベッシュ・ド・ヴィーニュ



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 祕魯
原 產地 | 祕魯
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

希克莉血橙果汁（無加糖）

Orange Blood NO ADDED SUGAR Morello cherry
オレンジ・サンギ



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 義大利
原 產地 | 義大利
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

希克莉白桃果泥（無加糖）

Peach White NO ADDED SUGAR
ベッシュ・ブランシュ



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 法國
原 產地 | 法國
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

希克莉西西里柑橘果汁（無加糖）

Mandarin Juice Sicily NO ADDED SUGAR
マンダリン



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 義大利
原 產地 | 義大利
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

希克莉杏桃果泥（無加糖）

Apricot NO ADDED SUGAR
アブリコット



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 法國
原 產地 | 法國
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

希克莉小金桔果汁（無加糖）

Kalamansi Juice NO ADDED SUGAR
カラマンシー



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 越南
原 產地 | 越南
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

希克莉西洋梨果泥（無加糖）

Williams Pear Puree NO ADDED SUGAR
ボワール



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 法國
原 產地 | 法國
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

希克莉佛手柑果汁（無加糖）

Bergamot NO ADDED SUGAR
ベルガモット



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 義大利
原 產地 | 義大利
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

希克莉黃檸檬碎果泥

Lemon Crushed
レモン



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 西班牙
原 產地 | 法國
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

希克莉黑醋栗果泥（無加糖）

Blackcurrant NO ADDED SUGAR
カシス



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 法國
原 產地 | 法國
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

希克莉鳳梨果泥（無加糖）

Pineapple NO ADDED SUGAR
パイナップル



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 哥斯大黎加
原 產地 | 哥斯大黎加
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

希克莉酸櫻桃果泥（無加糖）

Morello Cherry NO ADDED SUGAR
グリオット



規 格 | 1kg×6
原料產地 | 塞爾維亞
原 產地 | 塞爾維亞
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1095 日

希克莉綜合紅莓果泥（無加糖）

Red Fruits Mix (strawberry, raspberry, redcurrant, blackberry, morello cherry) NO ADDED SUGAR
 フリュイ・ルージュ（フレーズ、フランボワーズ、グリオット、グロゼイユ、ミュール）

規格 | 1kg×6
 原料產地 | 法國、歐洲
 原產地 | 法國
 保存建議 | 冷凍
 效期 | 1095 日



希克莉冷凍黑醋栗果粒

Blackcurrant
 カシス ホール

規格 | 1kg×5
 原產地 | 波蘭
 保存建議 | 冷凍
 效期 | 1095 日



客訂商品

希克莉藍莓果泥（無加糖）

Blueberry NO ADDED SUGAR
 ミルティエーユ

規格 | 1kg×6
 原料產地 | 東歐
 原產地 | 法國
 保存建議 | 冷凍
 效期 | 1095 日



希克莉冷凍酸櫻桃果粒

Morello Cherry IQF
 グリオット

規格 | 1kg×5
 原料產地 | 塞爾維亞
 原產地 | 法國
 保存建議 | 冷凍
 效期 | 1095 日



希克莉青蘋果果泥（無加糖）

Green Apple NO ADDED SUGAR
 青りんご

規格 | 1kg×6
 原料產地 | 法國
 原產地 | 法國
 保存建議 | 冷凍
 效期 | 1095 日



希克莉裝飾用冷凍紅醋栗串

Redcurrant Cluster
 アカフサスグリ

規格 | 250g×8
 原料產地 | 法國
 原產地 | 法國
 保存建議 | 冷凍
 效期 | 1095 日



希克莉椰子碎果泥（無加糖）

Coconut with Grated Coconut NO ADDED SUGAR
 ノフトココ（繊維あり）

規格 | 1kg×6
 原料產地 | 菲律賓
 原產地 | 菲律賓
 保存建議 | 冷凍
 效期 | 1095 日



希克莉冷凍覆盆子果粒

Raspberry Willamette
 フランボワーズ ホール

規格 | 750g×8
 原料產地 | 塞爾維亞
 原產地 | 塞爾維亞
 保存建議 | 冷凍
 效期 | 1095 日



希克莉香蕉果泥（無加糖）

Banana NO ADDED SUGAR
 バナナ

規格 | 1kg×6
 原料產地 | 厄瓜多
 原產地 | 厄瓜多
 保存建議 | 冷凍
 效期 | 1095 日



希克莉黃檸檬皮屑

Lemon Organic Grated Zest
 オーガニックレモンゼスト

規格 | 500g×4
 原料產地 | 法國
 原產地 | 法國
 保存建議 | 冷凍
 效期 | 1095 日



希克莉紅醋栗果粒

Redcurrant
 グロゼイユ ホール

規格 | 1kg×5
 原產地 | 波蘭
 保存建議 | 冷凍
 效期 | 1095 日



※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



梅原糖漬果物

「如果不使用好的原料，就無法做出好吃的甜點。如果不使用好的水果，就無法做出好吃的糖漬水果。」為了提供品質優良的商品，梅原（UMEHARA）從各地嚴選優質的水果，在工廠仔細進行洗淨、篩選、糖漬、包裝與自動化倉庫管理，徹底實施細菌數管理，務求在整年間供應兼具穩定性與高品質的商品。

例如，糖漬橘皮的主材料，選自當季採收、適合糖漬加工的西班牙柳橙，利用大型壓力鍋烹煮，將風味流失的範圍減至最低，過程中逐次少量添加砂糖，並用細火長時間熬煮，讓水果原本的風味重新甦醒。除了使用獨家製法，進行嚴密的品質管理，梅原也會不定期以自家商品為主角，發表各種甜點的提案、回應顧客們的需求。想要製作細緻高雅的成品，梅原的糖漬水果是不可或缺的食材。



梅原橘皮丁

Candied Orange Cut 5mm
オレンジピール 5 ミリ A

規格 | 1kg×6、10kg
原料產地 | 西班牙、義大利
原產地 | 日本
糖度 | 68±2
保存建議 | 常溫
效期 | 365 日

選用西班牙瓦倫西亞的柑橘，添加適量砂糖長時間醃漬入味，不含任何漂白劑、農藥、防腐劑及色素，切成 5mm 的大小丁狀，不論是麵包或西點都可以使用。



梅原橘皮絲

Candied Orange Slice 1mm
オレンジスライス A

規格 | 1kg×6、10kg
原料產地 | 西班牙、義大利
原產地 | 日本
糖度 | 68±2
保存建議 | 常溫
效期 | 365 日

選用西班牙瓦倫西亞的柑橘，添加適量砂糖長時間醃漬入味，不含任何漂白劑、農藥、防腐劑及色素，切成 1mm 的細絲，不論是麵包或西點都可以使用。



梅原檸檬皮丁

Candied Lemon Cuts 5mm
レモンピール 5 ミリ A

規格 | 1kg×6、10kg
原料產地 | 西班牙、智利、義大利
原產地 | 日本
糖度 | 68±2
保存建議 | 常溫
效期 | 365 日

選用西班牙的金黃色檸檬，添加適量砂糖長時間醃漬入味，不含任何的漂白劑、農藥、防腐劑及色素，切成 5mm 的丁狀，不論是麵包或西點都可以使用。



梅原檸檬皮絲

Candied Lemon Slice 1mm
レモンスライス A

規格 | 1kg×6、10kg
原料產地 | 西班牙、智利、義大利
原產地 | 日本
糖度 | 68±2
保存建議 | 常溫
效期 | 365 日

選用西班牙的金黃色檸檬，添加適量砂糖長時間醃漬入味，不含任何的漂白劑、農藥、防腐劑及色素，切成 1mm 的細絲，不論是麵包或西點都可以使用。



梅原柚子丁

Candied Yuzu Cut 5mm
ユズカット 5 ミリ

規格 | 1kg×6、10kg
原料產地 | 日本
原產地 | 日本
糖度 | 68±2
保存建議 | 常溫
效期 | 365 日

選用日本四國、九州產的柚子，只添加少量砂糖製成，不含任何的漂白劑、農藥、防腐劑及色素，切成 5mm 的大小，不論是麵包或是西點都可以使用。

**梅原柚子細粒**Candied Yuzu Mince
ユズミンチ C

規 格 | 1kg×6、10kg
 原料產地 | 日本
 原 產地 | 日本
 糖 度 | 68±2
 保存建議 | 常溫
 效 期 | 365 日

選用愛媛縣四國地區的柚子，具有獨特的香氣和酸味，添加適量砂糖長時間醃漬入味，不含任何的漂白劑、農藥、防腐劑及色素，不論是麵包或西點都可以使用。

**梅原綜合水果丁**Candied Mixed Fruit
ミックスフルーツシュトーレン

規 格 | 1kg×6、10kg
 原 產地 | 日本
 糖 度 | 68±2
 保存建議 | 常溫
 效 期 | 365 日

選用西班牙產的柑橘與檸檬、美國產的葡萄與智利的蘋果，為保留其風味只添加少許的糖醃製而成，不添加任何漂白劑、農藥、防腐劑及色素。

**梅原輪切橘片 50**Candied Orange Rings Brix 50
オレンジ砂糖漬輪切り BX50

規 格 | 2kg×8
 原料產地 | 西班牙、義大利
 原 產地 | 日本
 糖 度 | 50±2
 保存建議 | 常溫
 效 期 | 365 日

選用西班牙瓦倫西亞的柑橘，添加適量砂糖長時間醃漬入味，不含任何漂白劑、農藥、防腐劑及色素；一盒中有 70 片以上，適合搭配高糖度的巧克力使用。

客訂商品

**梅原糖漬蘋果丁**Candied Apple Cut 5mm
アップルカット 5ミリ

規 格 | 1kg×6
 原料產地 | 智利、南非
 原 產地 | 日本
 糖 度 | 66±2
 保存建議 | 常溫
 效 期 | 365 日

採用最適合糖漬加工的澳洲青蘋（Granny Smith）。多汁、酸味明顯、帶有清脆的口感，用於常溫蛋糕、冷藏蛋糕、裹油類甜點都很適合。

**梅原糖漬白桃丁**Candied Peach Cut 7mm
ピーチカット 7ミリ

規 格 | 1kg×6
 原料產地 | 中國
 原 產地 | 日本
 糖 度 | 66±2
 保存建議 | 常溫
 效 期 | 365 日

取白桃（大久保種）切成 7mm 丁狀的糖漬水果丁。費心製作維持新鮮果肉的口感，使用的原物料均通過日本食品衛生法以及農藥殘留檢驗的嚴格把關，徹底保障消費者的食安問題。



愛媛果汁

愛媛縣是日本柑橘產量第一的柑橘王國，溫暖的氣候及面向美麗瀨戶內海的愛媛縣是最適合柑橘類生長的环境，在充分的日光照射及瀨戶內海的海風沐浴下，愛媛縣所種植柑橘果皮較厚，果肉多汁，孕育出柑橘酸、甜適中的「黃金比例」，愛媛果汁株式會社所製作的柑橘丁完全無添加、無防腐劑及香料，呈現柑橘自然香氣。

愛媛日本伊予柑橘絲 規格 | 2kg (袋裝)
原產地 | 日本
Lyokan Slice 糖度 | 62±3
伊予柑スライス 保存建議 | 常溫
效期 | 730日



伊予柑是愛媛縣的代表水果之一，皮薄而軟，果汁含量高、酸味較低且香氣十足，是人氣極高的柑橘水果。使用伊予柑做的柑橘絲，可以應用在和菓子與洋菓子的製作上。

愛媛日本伊予柑橘絲 規格 | 11kg
原產地 | 日本
Lyokan Slice 糖度 | 60±3
伊予柑スライス 保存建議 | 常溫
效期 | 730日



伊予柑是愛媛縣的代表水果之一，皮薄而軟，果汁含量高、酸味較低且香氣十足，是人氣極高的柑橘水果。使用伊予柑做的柑橘絲，可以應用在和菓子與洋菓子的製作上。

愛媛日本伊予柑橘丁 規格 | 11kg
原產地 | 日本
Lyokan Puree (1.5mm) 糖度 | 60±3
伊予柑ピューレ (1.5mm) 保存建議 | 常溫
效期 | 730日



伊予柑是愛媛縣的代表水果之一，皮薄而軟，果汁含量高、酸味較低且香氣十足，是人氣極高的柑橘水果。使用伊予柑做的柑橘丁，可以應用在和菓子與洋菓子的製作上。

愛媛日本柚子絲 規格 | 11kg
原產地 | 日本
Lyokan Yuzu Slice 糖度 | 60±3
羊羹用柚子スライス 保存建議 | 常溫
效期 | 730日



使用日本國產的柚子蜜漬，並薄切成 1.5mm 的薄絲，可以應用在和菓子與洋菓子的製作上。

愛媛日本柚子丁 7mm 規格 | 11kg
原產地 | 日本
Yuzu Cut (7mm) 糖度 | 60±3
柚子角切ドレン (7mm) 保存建議 | 常溫
效期 | 730日



使用日本國產的柚子蜜漬，並薄切成 7×7mm 的骰子狀，可以應用在和菓子與洋菓子的製作上。

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



可希里亞 糖漬栗子

1896 年創立的可希里亞公司擁有 120 年的悠久歷史。工廠位於鄰近法國南部第一大城馬賽的歐巴涅 Aubagne，第三代經營者 Jean-Louis Corsiglia 延續對品質的堅持，嚴選義大利生產的栗子與優質水果原料，製作出高雅細緻的各類商品。其中最著名的商品 Marron glace 糖漬栗子 100% 選用義大利拿坡里完全去除澀皮的栗子，避免澀皮在糖漬加熱的過程中焦化而產生苦味，接著用砂糖、葡萄糖漿與馬達加斯加香草莢一起重複加熱糖漬 7-10 天，過程中由老師傅嚴格控管溫度，避免過度焦糖化而掩蓋掉栗子本身的風味，最終糖度達到 72-74brix 才算完成。即便是做為加工用原料的 Chestnut Paste 糖漬栗子醬也是經過一樣的製程，比起一般使用蒸熟栗子加入糖漿製作的含糖栗子泥，可希里亞公司的糖漬栗子醬質地細緻、風味優雅，擁有不同凡響的層次感，香醇豐美的糖漬滋味難以言喻。糖漬水果的原料相當單純，只有水果、砂糖及葡萄糖漿，可希里亞公司的栗子及糖漬水果也因此被許多法國五星級飯店及知名甜點店廣為採用。



可希里亞 糖漬栗子粒 (小)

Small Decorative Candied Chestnuts
高級マロンモルソーのシロップ漬け

規格 | 1kg
(含固型物 650g、糖漿 350g)
產地 | 法國
原料產區 | 義大利
成份 | 葡萄糖、香草莢、糖、栗子
保存建議 | 常溫
 | 開封後冷藏
效期 | 1095 日

嚴選義大利產栗子，製作過程同 Marron Glacés 糖漬栗子完全相同，適合用於裝飾於西點與麵包上。



可希里亞 糖漬栗子碎粒

Broken candied chestnut in syrup
クラッシュ マロン

規格 | 1kg×12
產地 | 法國
原料產區 | 義大利
成份 | 葡萄糖、香草莢、糖、栗子
保存建議 | 常溫
 | 開封後冷藏
效期 | 1095 日

嚴選義大利產栗子，製作過程與 Marron Glacés 糖漬栗子完全相同，適合用於裝飾或內餡，不論西點與麵包都可以使用。



可希里亞 法式栗子泥 (無糖)

Chestnut Puree
マロンビュレ (無糖)

規格 | 870g×12
產地 | 法國
原料產區 | 義大利
成份 | 帶皮栗子、水
保存建議 | 常溫
 | 開封後冷藏
效期 | 730 日

嚴選義大利產栗子，不加糖只有栗子與水的單純成份，適用於西點、麵包、料理，更能呈現栗子的原始風味。



可希里亞糖漬栗子醬

Chestnut Paste
マロンペースト

規格 | 1kg×12
產地 | 法國
原料產區 | 義大利
成份 | 葡萄糖、香草莢、糖、栗子
保存建議 | 常溫
 | 開封後冷藏
效期 | 1825 日

嚴選義大利產栗子，維持傳統的製作方式，過程與 Marron Glacés 糖漬栗子完全相同，最後將破碎的栗子打成膏狀，更能呈現風味差異。適合用於裝飾或內餡，西點與麵包皆適用。



可希里亞栗子抹醬

Chestnut Cream
マロンクリーム

規格 | 1kg×12
產地 | 法國
原料產區 | 義大利
成份 | 糖、葡萄糖、香草、帶皮栗子
保存建議 | 常溫
 | 開封後冷藏
效期 | 1095 日

嚴選義大利產栗子，順口無澀味，不論西點與麵包都適合使用。



可希里亞糖漬橘皮醬

Orange Paste
オレンジペースト

規格 | 1kg×6
產地 | 法國
原料產區 | 義大利
成份 | 柑橘、糖、
葡萄糖漿
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 1095 日

嚴選柑橘原料，一經採摘即冷凍保存至法國加工，不添加任何漂白劑、農藥、防腐劑及色素。不論西點與麵包都適合使用。



可希里亞糖漬橘皮丁 6mm

Candied Orange Cube 6mm
オレンジキューブ 6mm

規格 | 2.5kg×5
產地 | 法國
成份 | 柑橘、糖、
葡萄糖漿
保存建議 | 冷藏
效期 | 548 日

嚴選柑橘原料，一經採摘即冷凍保存至法國加工，不添加任何漂白劑、農藥、防腐劑及色素。不論西點與麵包都適合使用。



可希里亞糖漬檸檬皮醬

Lemon Paste
レモンペースト

規格 | 1kg×6
產地 | 法國
原料產區 | 義大利
成份 | 檸檬、糖、
葡萄糖漿
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 1095 日

嚴選檸檬原料，一經採摘即冷凍保存至法國加工，不添加任何漂白劑、農藥、防腐劑及色素。不論西點與麵包都適合使用。



可希里亞糖漬橘條 8cm

Straight Candied Orange Slivers
7.5-8cm
オレンジスティックコンフィ 8cm

規格 | 1kg×12
產地 | 法國
成份 | 柑橘、糖、
葡萄糖漿
保存建議 | 冷藏
效期 | 548 日

嚴選柑橘原料，一經採摘即冷凍保存至法國加工，不添加任何漂白劑、農藥、防腐劑及色素。不論西點與麵包都適合使用。



可希里亞西西里開心果醬

Pistachio Paste
ピスタチオペースト

規格 | 1kg×6
產地 | 法國
原料產區 | 義大利
成份 | 開心果
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 1095 日

嚴選義大利西西里產的開心果原料，味道濃郁滑順，不添加任何漂白劑、農藥、防腐劑及色素。不論西點與麵包都適合使用。



可希里亞糖漬橘皮片

Candied Orange Slices
55/60
オレンジスライス 55/60 コンフィ

規格 | 2.5kg×5
產地 | 法國
成份 | 柑橘、糖、
葡萄糖漿
保存建議 | 冷藏
效期 | 548 日

嚴選柑橘原料，一經採摘即冷凍保存至法國加工，不添加任何漂白劑、農藥、防腐劑及色素。不論西點與麵包都適合使用。



可希里亞西西里榛果醬

Hazelnut Paste
ヘーゼルナッツペースト

規格 | 1kg×6
產地 | 法國
原料產區 | 義大利
成份 | 榛果
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 1095 日

嚴選義大利西西里產的榛果原料，味道濃郁滑順，不添加任何漂白劑、農藥、防腐劑及色素。不論西點與麵包都適合使用。



可希里亞糖漬檸檬皮丁 6mm

Candied Lemon Cube 6mm
レモンキューブ 6mm

規格 | 2.5kg×5
產地 | 法國
成份 | 檸檬、糖、
葡萄糖漿
保存建議 | 冷藏
效期 | 548 日

嚴選檸檬原料，一經採摘即冷凍保存至法國加工，不添加任何漂白劑、農藥、防腐劑及色素。不論西點與麵包都適合使用。

客訂商品



可希里亞栗子粉

Chestnut Flour
マロンパウダー

規格 | 500g×10
產地 | 法國
原料產區 | 義大利
保存建議 | 常溫
效期 | 365 日

嚴選義大利拿坡里產的栗子研磨而成，入口帶有淡淡的甜味，可取代 10-15% 麵粉，用於製作麵包或糕點。



可希里亞糖漬檸檬條 8cm

Straight Candied Lemon Slivers
7.5-8cm
レモンスティックコンフィ 8cm

規格 | 1kg×12
產地 | 法國
成份 | 檸檬、糖、
葡萄糖漿
保存建議 | 冷藏
效期 | 548 日

嚴選檸檬原料，一經採摘即冷凍保存至法國加工，不添加任何漂白劑、農藥、防腐劑及色素。不論西點與麵包都適合使用。

果泥、果乾、果醬、餡料

可希里亞糖漬栗子

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



可希里亞 糖漬檸檬皮片

Candied Lemon Slices
レモンスライスコンフィ

規 格 | 2.5kg×5
產 地 | 法國
成 份 | 檸檬、糖、
葡萄糖漿
保存建議 | 冷藏
效 期 | 548 日

嚴選檸檬原料，一經採摘即冷凍保存至法國加工，不添加任何漂白劑、農藥、防腐劑及色素。不論西點與麵包都適合使用。

客訂商品



可希里亞糖漬薑條

Candied and Drained
Ginger Slivers

ジンジャースティックコンフィ

規 格 | 2.5kg×5
產 地 | 法國
成 份 | 薑、糖
保存建議 | 冷藏
效 期 | 183 日

嚴選薑的原料，一經採摘即冷凍保存至法國加工，不添加任何漂白劑、農藥、防腐劑及色素。不論西點與麵包都適合使用。



可希里亞 糖漬綜合水果 9mm

Blending of Candied orange,
lemon and amarens cubes
ミクスフルーツキューブ

規 格 | 2.5kg×5
產 地 | 法國
成 份 |
酸櫻桃、柑橘、檸檬、糖
葡萄糖、檸檬酸
保存建議 | 冷藏
效 期 | 548 日

嚴選水果原料，一經採摘即冷凍保存至法國加工，不添加任何漂白劑、農藥、防腐劑及色素。不論西點與麵包都適合使用。



溜皮板栗

Candied Chestnuts with skin
洗皮栗甘露煮

規 格 | 3.5kg×6
約 85-90 顆
原 產地 | 中國
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

選自中國東北特級栗子，栗子顆粒碩大，甜度適中、口感鬆軟，適合運用製作各式麵包及西點。



**守窯者台灣煙燻
龍眼乾 (五天五夜)**

Kiln Keeper Dongshan Longan
キルンキーパー東山竜眼

規 格 | 600g
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 365 日

僅選用不落地的新鮮龍眼，並於手工採收後 24 小時內入窯，以龍眼木為柴，不斷火窯燒五天五夜，豐美滋味全憑職人經驗與手感控溫、脫粒、翻焙，並細節二次確保無碎殼及雜質，堅持遵循古法細心焙烤，成就冠軍選用的東山桂圓。



青森蘋果片 (16 切)

Aomori Apple Slices
りんごプレザープ (シロップ漬)
月型 16 割

規 格 | 2kg×6
固形物 1.3kg
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 730 日

選自日本青森縣蘋果製成，保留蘋果的風味及些許脆度，烘烤後不變色，不論是做內餡、裝飾都非常適合。



黃金無花果

Figs
トルコ産ドライイチジク

規 格 | 1kg、10kg
原 產地 | 土耳其
保存建議 | 冷藏
效 期 | 730 日

品質穩定，色澤呈現自然的金黃色，風味迷人。



**GRACELAND
野生藍莓乾**

Infused Dried Wild
Blueberries-Whole
ブルーベリー

規 格 | 1kg、11kg
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷藏
效 期 | 720 日

野生藍莓風味濃郁，營養豐富，有助於增強免疫力，促進心血管。應用於烘焙上能帶來有趣的食感與風味，濃郁的甜味和鮮豔的色彩皆能為商品加分。



杏桃乾 2 號

Dried Apricots
アプリコット

規 格 | 1kg、12.5kg
原 產地 | 土耳其
保存建議 | 冷藏
效 期 | 730 日

整顆杏桃去籽乾燥、不切半，呈現橢圓形、口感柔軟，最適合用於蛋糕、甜點，在歐洲非常受歡迎。



優鮮沛蔓越莓乾

Ocean Spray Dried
Cranberries
クランベリー

規 格 | 1kg、25 磅
原 產地 | 美國
保存建議 | 常溫
效 期 | 730 日

將整顆蔓越莓鮮果先乾燥再予以切片或切丁，經過處理後，不變色、不變味、不變形，特有的酸澀果味，保留蔓越莓天然的酸甜口感。



聖美多葡萄乾

SUN-MAID Raisins
SUN-MAID レーズン

規 格 | 1kg、30 磅
原 產地 | 美國加州
保存建議 | 常溫
效 期 | 180 日

加州得天獨厚的氣候，培育出甜美多汁的優質葡萄，經過嚴格挑選、加工而製成的優良葡萄乾。



台灣土窯柴焙龍眼肉

Longan Pulp
干し竜眼

規 格 | 600g
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 365 日

採收到烘焙全程人工手採脫枝、翻焙、讓龍眼受熱均勻，使用傳統磚造土窯，過程柴燒煙燻，歷經 6 天 5 夜不停火的土窯柴燒，果肉厚實而甜蜜，更帶股淡淡龍眼木的煙燻味餘韻。



黃金葡萄乾

Golden Raisins
ゴールドンレーズン

規 格 | 1kg、10kg
原 產地 | 智利
保存建議 | 常溫
效 期 | 730 日

嚴選新鮮黃色葡萄，經過日曬乾燥，以最天然原始的方式，呈現果乾的美味與金黃色澤。

果泥、果乾、果醬、餡料

其他

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



新疆青提子葡萄乾

Xinjiang Raisins
新疆産グリーンレーズン

規 格 | 1kg、10kg
原 產地 | 新疆
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

青提子葡萄是新疆特有之白葡萄，全程有機栽培，完全不添加油脂，保留清爽的酸甜與獨特自然風味。



酸櫻桃乾

Dried Sour Cherries
ドライ サワーチェリー

規 格 | 1kg、25 磅
原 產地 | 美國
保存建議 | 常溫
效 期 | 730 日

使用蒙特羅西酸櫻桃 (Montmorency Tart Cherry) 製成的酸櫻桃乾，與一般葡萄乾的應用相同，不論在麵包及甜點應用上都可帶來不同的變化。



蓉櫻農場桂花釀

Osmanthus Nectar
金木犀ジャム

規 格 | 600-650g
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 365 日

採摘苗栗南庄新鮮桂花烘乾後，以人工方式挑出雜質枝梗，每 3~5 天加熱至 50°C、反覆 15 天的耗時費工，讓桂花香氣完全融入蜂蜜，最後混合純正蜂蜜完成。

客訂商品



友聚生機青梅果釀

Green Plum Syrup
青梅漬け

規 格 | 1L×8
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 1095 日

六、七分熟青梅，運用 TFL 全食物細化技術，調和獨家「十年梅湯」與「十年巴薩米克醋」，散發獨特香氣與溫潤微酸的濃郁感。可作為飲品、蔬果、優格、起司糕點淋醬，提味、去油膩絕佳搭檔。飲品比例：果釀 1：水 7

客訂商品



友聚生機黃梅果釀

Yellow Plum Syrup
完熟梅漬け

規 格 | 1L×8
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 1095 日

採用八、九分熟有機黃梅，表皮悄悄蛻變轉黃，迷人的梅香撲鼻而來，手採、去籽、打漿、細化，再加入糖細火慢熬，綻放明亮奔放的酸甜滋味。做為燒烤或炸物的淋醬，可有效去油解膩並充分釋放肉質的鮮甜。

客訂商品



友聚生機老梅釀

Aged Plum Syrup
梅漬け

規 格 | 1L×8
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 1095 日

十年陳釀老梅去籽、細化，再融入十年義大利巴薩米克醋，呈現出多層次的陳韻、回甘、芬芳。可作為牛排、炸物、蔬果之淋沾醬使用，提味不搶味，讓食物風味升等。

客訂商品



友聚生機老梅醬

Aged Plum Paste
梅ソース

規 格 | 1L×8
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 1095 日

10 年老梅熬煮，引進日本和歌山獨家釀梅技術，質地溫和，醇厚不嗆酸，無添加果膠，呈現最自然的好味。甜中帶鹹，溫和不搶味，熱炒涼拌，入菜提味兩相宜。

客訂商品



友聚生機老梅肉

Aged Plum Pulp
梅の果肉

規 格 | 1kg×12
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 1095 日

遵循日本古法釀製，人工剝梅去籽、熬煮調理，質地溫和，十年老梅肉再融入十年義大利巴薩米克醋，醇厚濃郁、生津回甘，呈現最自然古樸的味蕾感動！

客訂商品



田中製餡北海道南瓜泥

Hokkaido Pure Pumpkin Paste
パンプキンペースト

規 格 | 1kg×6
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 365 日

使用 100% 北海道南瓜，南瓜蒸過再過濾，味道濃郁，無糖，能夠廣泛的運用在糕餅及甜點。

客訂商品



田中製餡清甜紅豆粒

Tanaka Seian Red Beans with Low Sugar
田中製餡ちよこっとあずき

規 格 | 90g×24
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 1095 日

嚴選北海道十勝紅豆，除了北海道產甜菜根糖，無添加其他材料；特別將紅豆的糖度控制在 32 度，更能引出紅豆本身的香氣及味道，充分享受「自然紅豆香」的新商品。



Cacao Barry 巧克力棒

Cacao Barry Chocolate Bars
チョコレートスティック

規 格 | 1.6kg×15
原 產地 | 法國
保存建議 | 冷藏
效 期 | 730 日

屬於高融點巧克力，風味濃醇，方便操作，可用於製作巧克力麵包及可頌等產品。

客訂商品



秉豐台灣地瓜餡

Taiwan Sweet Potato Paste
台灣產サツマイモ

規 格 | 3.6kg×6
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷藏
效 期 | 90 日

採用台灣本地 57 號黃地瓜（俗稱黃金薯），肉質金黃、口感鬆軟，散發天然的清甜風味。



秉豐蜜漬紅豆粒

Sweetened Red Beans
甘い小豆

規 格 | 3.6kg×6
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷藏
效 期 | 180 日

以高雄產紅豆為原料，放入銅鍋蜜漬熬煮，完成香氣濃郁的樸實風味，外皮薄且質地飽滿綿密，無論用於點心或麵包，都能展現出色的風味與口感。

客訂商品



秉豐台灣土鳳梨餡

Taiwan Pineapple Filling
台灣產パイナップル餡

規 格 | 3.6kg×7
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷藏
效 期 | 360 日

採用台灣本地 2 號土鳳梨、及 17 號金鑽鳳梨製作，百分之百原汁熬煮，保留果肉的纖維、簡單呈現鳳梨的真實風味，與原始自然的酸香。



秉豐銅鑼燒紅豆粒餡

Red Beans Fillings With
Kernel
製菓用あずき餡

規 格 | 3.6kg×6
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷藏
效 期 | 90 日

使用高雄紅豆製作，堅持使用日式古早味的銅鍋，以直火方式熬煮，現代的技術煉製出傳統手作風味，絕不添加防腐劑及人工香料。

客訂商品



秉豐紫薯餡

Purple Potato Fillings
紫いものフィリング

規 格 | 1.2kg×20
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效 期 | 90 日

紫薯地瓜口感鬆軟厚實，富含青花素，有著豐富的營養價值。顏色自然鮮豔，非一般色素能展現。專業配方製作為餡料後，甜度適中，應用於甜點、麵包皆適合。



秉豐麵包專用紅豆餡

Red Beans Filling
製パン用あずき餡

規 格 | 3kg×8
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷藏
效 期 | 45 日

使用高雄紅豆製作，粒粒飽滿，濃郁的紅豆香味，不添加防腐劑及人工香料，糖度 45 度，適合做為和菓子、麵包或西點餡料。

客訂商品



鮮鳳梨醬

Fresh Pineapple Paste
フレッシュパイナップルペースト

規 格 | 12kg
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷藏
效 期 | 240 日

100% 來自新鮮鳳梨果肉，絕對不加冬瓜、白蘿蔔、澱粉等。以低甜之高麥芽糖取代部份砂糖，降低甜度，讓鮮鳳梨的酸度微微自然顯現。口感酸甜適中，然天成。鳳梨本身之高纖維經過細切、均質，不會吃到粗糙之長纖維、口感佳。



秉豐台灣芋頭餡

Taiwan Taro Filling
台灣產タロイモ餡

規 格 | 3kg×8
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷藏
效 期 | 45 日

使用大甲芋頭製作，芋頭先蒸過再搗碎，加入 Campina 無水奶油及砂糖拌勻，不添加防腐劑及人工香料，口感綿密細緻，糖度 50 度，適合做為和菓子、麵包或西點餡料。



Lubeca 杏仁膏 65%

Lubeca Marzipan 65%
マジパンローマッセ

規 格 | 12.5kg、1kg
原 產地 | 德國
保存建議 | 冷凍
效 期 | 300 日

精選加州或地中海地區產的頂級杏仁，以傳承百年以上的銅鍋蒸氣烘焙方式製作，保留住杏仁特有的香氣，最適合用於製作塔皮、重質蛋糕。



日式玄米餡

Brown Rice Stuffing
玄米粒あん

規 格 | 1kg×18
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷藏
效 期 | 60 日

以台灣糙米不添加任何人工香精、色素、防腐劑，保留糙米的各式營養成份；預先煮製至適當的熟度不論是製作麵包及甜點都可大幅縮短前置準備的時間並節省人力。



養生紫米

Black Glutinous Rice
Stuffing
紫米粒あん

規 格 | 1kg×18
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷藏
效 期 | 60 日

以台灣紫米不添加任何人工香精、色素、防腐劑，保留紫米的各式營養成份；預先煮製至適當的熟度不論是製作麵包及甜點都可大幅縮短前置準備的時間並節省人力。



十七穀米餡

Mixed Grains Stuffing
十七穀粒あん

規 格 | 1kg×18
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷藏
效 期 | 60 日

混和 17 種的綜合穀物不添加任何的防腐劑及香料加工，豐富的穀物不論是口感及運用的特殊性都可以為麵包或是甜點的創作上提供多元的選擇；使用便利即開即用。



堅果雜糧

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



克里特堅果

克里特是堅果和果乾的專門製造商。於 1983 年創立，坐落於西班牙巴賽隆納的村落。經由熟練地職人技與先進的生產設備，製造出的手工商品，目前在當地西班牙及世界各國，皆以高品質的堅果品牌流通中。

味道、口感、產地、外形、顆粒大小...堅持的並不只有主原料。鹽、砂糖、油、蜂蜜等，製造工程中會用到的各種材料，都精心選用最好的天然素材。

不用大量生產的方式。而是用獨家的傳統製法，花費時間心力一顆一顆製作。

克里特產品全部都用自家的設備生產，為客觀地維持原料和製造工程的品質與安全性，和外部研究機關也保持著緊密地合作關係。



**克里特西班牙
MARCONA 帶皮杏仁粒**
Marcona Almonds with Peel
皮付き マルコナアーモンド

規 格	1kg×12
原 產 地	西班牙
保存建議	18 度
效 期	14 個月

西班牙杏仁品種 Marcona，是世界上品質極佳的杏仁品種之一，被稱為「杏仁女王」，具有獨特甜味，富含杏仁油，以濃郁深邃的風味與柔軟、滑順的口感為特徵，非常適合用於牛軋糖或是糕點裝飾。



**克里特西班牙
MARCONA 脫皮杏仁粒**
Marcona Almonds Blanched
マルコナアーモンド

規 格	1kg×12
原 產 地	西班牙
保存建議	18 度
效 期	14 個月

具有獨特甜味、富含杏仁油的 Marcona 杏仁，脫皮後更能感受 Marcona 杏仁自身的甘甜風味，非常適合用於裹巧克力或是糕點裝飾。



**克里特西班牙
MARCONA 杏仁粉**
Marcona Almond Powder
マルコナアーモンドプードル

規 格	1kg×12
原 產 地	西班牙
保存建議	18 度
效 期	14 個月

使用具有獨特甜味、富含杏仁油的 Marcona 杏仁加工而成的杏仁粉，特別適合用於製作馬卡龍、燒果子或是國王餅等商品。



**克里特西班牙
MARCONA 帶皮杏仁粉**
Marcona Almond Powder
(With peel)
皮付き マルコナアーモンド
プードル

規 格	1kg×12
原 產 地	西班牙
保存建議	18 度
效 期	14 個月

使用具有獨特甜味、富含杏仁油的 Marcona 杏仁加工而成的杏仁粉，特別適合用於製作馬卡龍、燒果子或是國王餅等商品。



**克里特西班牙
帶皮榛果粒**
Shelled Hazelnuts
スペイン産 皮付き
ヘーゼルナッツ

規 格	1kg×12
原 產 地	西班牙
保存建議	18 度
效 期	14 個月

西班牙的東北部，面朝地中海的 Tarragona 地區，是西班牙最大的榛果產地，其中栽培於 El Morell 町的 Garrofi 是當地有名的特級品種，形狀渾圓，大小均一，適合用在加了整顆堅果的商品。



**克里特西班牙
帶皮榛果粉**

Shelled Hazelnut Powder
スベイン産 皮付き
ヘーゼルナッツ フードル

規 格 | 1kg×12
原 產地 | 西班牙
保存建議 | 18 度
效 期 | 14 個月

有別於一般常見的脫皮榛果粉，榛果皮使整體香氣更加豐富有層次，非常適合用於燒果子。



**克里特伊朗
開心果粒**

Blanched Pistachios
イラン産ピスタチオ

規 格 | 500g×24
原 產地 | 伊朗
保存建議 | 18 度
效 期 | 14 個月

選用特別顯綠的伊朗開心果，非常適用於糕點裝飾。

客訂商品



**克里特西班牙
裹糖杏仁粒**

Sugar Coated Largueta
Almonds
シュガーコーテッドアーモンド
(ラルゲタ種)

規 格 | 1kg×12
原 產地 | 西班牙
保存建議 | 18 度
效 期 | 14 個月

Largueta 是和 Marcona 並列最高級品種的杏仁，擁有和 Marcona 同樣美好的香氣與甜味，相較之下脂肪成分較少，香脆的口感和脆糖衣非常適合。

客訂商品



克里特焦糖白芝麻粒

Caramelised Sesame Seeds
ゴマノキャラメリゼ

規 格 | 1kg×12
原 產地 | 西班牙
保存建議 | 18 度
效 期 | 14 個月

將白芝麻均勻裹上一層焦糖，鬆脆香甜的口感使人無法自拔，適合用於糕點裝飾或是直接食用。



Alain Abel 大溪地香草莢

Vanilla Grand Cru
タヒチバナビーンズ

規 格 | 250g
原 產地 | 大溪地
保存建議 | 冷藏
效 期 | 730 日

手工修剪灌木枝條，細微調整日照量，豆莢碩大豐富油脂。香氣表現混合了李子、香草、甘草和巧克力的氣味，香甜感奔放複雜卻和諧有深度，甜點必備。



胡桃

Pecan
ペカン

規 格 | 22 磅、30 磅
1kg
原 產地 | 加州
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

採用先進設備篩選生產，去除雜質與皮屑，果實香氣濃郁、含有優質的油脂，適合用於製作麵包、蛋糕及餅乾等商品。



Masoala 馬達加斯加波旁香草莢

Madagascar Bourbon
Gourmet Vanilla Beans
マダガスカルブルボンバニラビーンズ

規 格 | 250g
原 產地 | 馬達加斯加
保存建議 | 冷藏
效 期 | 730 日

嚴選馬達加斯加特級波本種香草，莢身油亮富有光澤，帶有飽滿的香草籽，香氣細緻迷人，是製作甜點不可或缺的原料。



加州杏仁粒

California Whole Almonds
アーモンド (粒)

規 格 | 50 磅、1kg
原 產地 | 加州
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

用最先進的設備採集、篩選，適用於製作麵包及西點烘焙，增加外觀分數與不同口感。



Sanduan 桑道恩香草莢

Sanduan PNG Vanilla Beans
PNG バニラビーンズ

規 格 | 250g (15+cm)
原 產地 | 巴布亞新幾內亞
保存建議 | 冷藏
效 期 | 730 日

風味類似馬達加斯加香草莢，相當濃郁清新的香氣。



藍鑽脫皮杏仁角

Blanched Diced Almonds
アーモンドダイス皮無

規 格 | 25 磅、1kg
原 產地 | 加州
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

用最先進的設備採集、篩選，適用於製作麵包及西點烘焙，增加外觀分數與不同口感。



Authentic 馬達加斯加香草籽濃縮醬

Vanilla Extract Bourbon
Madagascar
マダガスカル バニラエキストラクト

規 格 | 1kg×6
原 產地 | 法國
保存建議 | 常溫
效 期 | 2 年

不是以酒精萃取，而是以糖漿為基礎的香草籽濃縮醬，風味穩定且方便使用，增加工作效率且維持高品質，開封後需冷藏。



藍鑽脫皮杏仁條

Blanched Slivered Almonds
アーモンドスリパード

規 格 | 25 磅、1kg
原 產地 | 加州
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

用最先進的設備採集、篩選，適用於製作麵包及西點烘焙，增加外觀分數與不同口感。



加州 1/2、1/8、1/16 核桃

California Walnuts
ウォルナッツ

規 格 | 22 磅、25 磅
30 磅、1kg
原 產地 | 加州
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

採用先進設備篩選生產，果實外皮薄、雜質少、香氣濃郁，適用於麵包、蛋糕、西點烘焙。



Campos 馬卡龍專用杏仁粉

Campos Blanched Almond
Flour
アーモンドブードル皮無

規 格 | 25 磅、1kg
原 產地 | 加州
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

用最先進的設備採集、篩選，適用於製作塔皮、馬卡龍、麵包或西點的内餡。



藍鑽杏仁薄片

Blanched Sliced Almonds
アーモンドスライス皮無

規 格 | 25 磅、1kg
原 產地 | 美國
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

用最先進的設備採集、篩選、裁切，適用於製作麵包及西點烘焙，增加外觀分數與不同口感。



脫皮榛果粉

Hazelnut Powder
ヘーゼルナッツプードル

規 格 | 10kg、1kg
原 產地 | 土耳其
保存建議 | 18°C
效 期 | 540 日

乾燥且香味十足之榛果粉，含有濃郁的堅果香味。



藍鑽脫皮杏仁厚片

Blanched Sliced Almonds
アーモンドスライス皮無

規 格 | 25 磅、1kg
原 產地 | 美國
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

用最先進的設備採集、篩選、裁切，適用於製作麵包及西點烘焙，增加外觀分數與不同口感。



松子

Pine Nuts
松の実

規 格 | 1kg
原 產地 | 中國
保存建議 | 18°C
效 期 | 1460 日

散發濃郁的松子油香味，質量均佳，具有很高的營養價值，特別是松子中的脂肪成分是油酸、亞油酸等不飽和脂肪酸，具有預防動脈硬化的功用，常吃有助於防止心血管疾病。



**夏威夷果 4 號
(約半顆)**

Macadamia Nuts No.4
マカダミアナッツ (スタイル4)

規 格 | 25 磅、1kg
原 產地 | 澳洲
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

果粒完整，香氣十足，油脂含量足，適用於製作麵包、蛋糕及餅乾等商品。



葵花子

Sunflower Seed
ヒマワリの種

規 格 | 1kg
原 產地 | 中國
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

含有蛋白質、不飽和脂肪酸，維生素及多種礦物質，是補充脂質最佳來源，適用於麵包烘焙。



腰果粒、腰果片

Cashew Nuts
カシューナッツ生

規 格 | 25 磅、1kg
粒：18.9 斤
原 產地 | 泰國、越南、
中國
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

腰果中內含 45% 左右的脂肪、蛋白質，另有豐富的維他命 A、B1、B2、B6，及各種有益的酸、鈣、鎂、鐵、鉀、氨基酸等礦物質，可用來油炸、鹽漬及糖漬。



南瓜子

Pumpkin Seed
パンプキンシード

規 格 | 1kg
原 產地 | 中國
保存建議 | 18°C
效 期 | 730 日

含有極為豐富的不飽和脂肪酸和鋅、鐵等微量元素，適用於麵包及餅乾烘焙。



脫皮榛果粒

Peeled Hazelnuts
ヘーゼルナッツ皮無

規 格 | 10kg、1kg
原 產地 | 土耳其
保存建議 | 18°C
效 期 | 540 日

乾燥且香味十足之榛果，適用於西點、巧克力搭配。



亞麻子

Flaxseed
亜麻仁

規 格 | 1kg
原 產地 | 加拿大
保存建議 | 18°C
效 期 | 1095 日

含有豐富 Omega-3 脂肪酸及木酚素，有助於降低血液黏性，從而減低脂肪積聚於血管壁，避免血管硬化和收窄，適用於麵包烘焙。



黃金亞麻仁

Golden Flaxseed
ゴールド亜麻仁

規格 | 1kg
原產地 | 中國、加拿大
保存建議 | 18°C
效期 | 730日

表皮呈現金黃色，含有豐富的 Omega-3 脂肪酸及木酚素，降低血液黏性，從而減低脂肪積聚於血管壁，避免血管硬化和收窄，有效減低患上心臟病的機會，適合用於麵包烘焙。



義香黑芝麻粉

Black Sesame Powder
黒ごまパウダー

規格 | 3kg×6
原產地 | 泰國
保存建議 | 18°C
效期 | 365日

精選 100% 黑芝麻烘焙、研磨，完整保留黑芝麻的營養素，不焦不苦、口感極佳、風味濃郁。



白芝麻 - 生

White Sesame
白ごま

規格 | 1kg
原產地 | 印度
保存建議 | 18°C
效期 | 730日

含天然維他命 E、芝麻素等天然抗氧成份，適合用於製作麵包及中式點心。



777 本地紅豆

Red Bean
屏東產小豆

規格 | 30kg、1斤
原產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效期 | 1095日

紅豆含有豐富的鐵質及維他命 B 群與蛋白質，烹煮後豆粒飽滿又晶亮鮮豔，口感綿細、香氣十足。



黑芝麻 - 生

Black Sesame
黒ごま

規格 | 1kg
原產地 | 玻利維亞、印度
保存建議 | 18°C
效期 | 1095日

含天然維他命 E、芝麻素及類花青素等天然抗氧成份，適合用於製作麵包及中式點心。



台灣高雄 9 號 特級紅豆

Red Bean
小豆 (高雄 9 號)

規格 | 1kg
原產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效期 | 365日

大寮紅豆採用自然落葉，不使用落葉劑，栽種出顆顆紅亮的紅晶鑽紅豆，更是台灣產銷履歷的先驅。本區生產的紅豆屬高雄紅豆 9 號，皮薄、顆粒大、果實飽滿、口感佳，適合運用於各種料理方式。



義香熟白芝麻粒

Roasted White Sesame
煎りごま (白)

規格 | 3kg×6
原產地 | 泰國
保存建議 | 18°C
效期 | 365日

堅持選擇香氣濃郁的泰國芝麻，經過仔細挑別的清洗手續，排除不必要的皮屑、與不飽滿的顆粒；加上低溫烘焙的製法，使香氣均勻散出、且不易產生苦澀焦味。



臺灣九號 冷凍毛豆仁

Peeled Vegetable Soybean
台灣產ゆでむき枝豆

規格 | 1kg×10
原產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效期 | 540日

完全自行栽種，符合歐美及日本 700 多項農藥檢驗標準，每顆豆仁經人工挑選、產銷履歷完整。屬非基因改造大豆，大豆異黃酮比一般標準高三倍，平均甜度高達 8 度，是外銷規格的高品質毛豆。



義香熟黑芝麻粒

Roasted Black Sesame
煎りごま (黒)

規格 | 3kg×6
原產地 | 泰國
保存建議 | 18°C
效期 | 365日

堅持選擇香氣濃郁的泰國芝麻，經過仔細挑別的清洗手續，排除不必要的皮屑、與不飽滿的顆粒；加上低溫烘焙的製法，使香氣均勻散出、且不易產生苦澀焦味。



臺灣九號 冷凍帶殼毛豆

Vegetable Soybean
台灣產ゆで枝豆

規格 | 1kg×8
原產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效期 | 540日

完全自行栽種，符合歐美及日本 700 多項農藥檢驗標準，帶殼狀態可保有較多豆仁水份。屬非基因改造大豆，大豆異黃酮比一般標準高三倍，平均甜度高達 8 度，是外銷規格的高品質毛豆。



日本新潟魚沼越光米

JA RICE Niigata Uonuma Koshihikari
新潟縣 魚沼こしひかり

規 格 | 2kg、5kg
原 產地 | 日本新潟縣
保 存 建 議 | 常溫
效 期 | 10 個月
建議加水量 | 1:1.1-1.2(可依照喜好與搭配料理，調整水量)

越光米為日本第一優良品種，新潟縣魚沼市產出的越光米，更具勝名。人氣與產量皆為日本第一。由於直鏈性澱粉、支鏈性澱粉與蛋白質含量都相當平均，結合各品種米的特性。越光米黏度適中、口感 Q 彈，且帶有米香與微微的光澤，在和食料理中，扮演非常重要、關鍵的角色。



日本山形輝映米

JA RICE Yamagata Haenuki
山形縣 はえぬき

規 格 | 2kg、5kg
原 產地 | 日本山形縣
保 存 建 議 | 常溫
效 期 | 10 個月
建議加水量 | 1:1.1-1.2(可依照喜好與搭配料理，調整水量)

山形縣是輝映米的故鄉，經過長年的測試與改良所開發出來的優良品種。米粒飽滿、扎實，咀嚼中能感受到 Q 彈口感；即使放至一段時間冷卻後，也不失原有的特性。不會過於重口味的特性，在一道餐點中，往往能夠勝任關鍵配角，屬於萬用米種。從清淡的和食料理到味道濃郁的洋食料理，都能輕鬆搭配。在和食料理中，常被運用於壽司、便當、飯糰等料理，輝映米做成的烤飯糰，更是絕品；在洋食料理中，也常被做成燉飯。

客訂商品



日本北海道產七星米

JA RICE Hokkaidou Nanatsuboshi
北海道 ななつぼし

規 格 | 2kg
原 產地 | 日本北海道
保 存 建 議 | 常溫
效 期 | 10 個月
建議加水量 | 1:1.1-1.2(可依照喜好與搭配料理，調整水量)

北海道的代表米「七星米」，為最高頂級之白米，獲得日本穀物檢定協會特高評價「特 A」賞。甜度、光澤度、黏度、香氣、軟硬度等都恰到好處，具有良好的口感，吃起來甜甜的，即使放涼美味可口依然不變，最適合蓋飯類、炒飯、手卷壽司等料理，同時也被日本連鎖餐廳所採用。

客訂商品



日本宮城一見鍾情米

JA RICE Hitomebore
宮城縣 ひとめぼれ

規 格 | 2kg、5kg
原 產地 | 日本宮城縣
保 存 建 議 | 常溫
效 期 | 10 個月
建議加水量 | 1:1.1-1.2(可依照喜好與搭配料理，調整水量)

日本宮城縣特產的名品「一見鍾情米」。傳說只要吃了一口，就會唇齒留香，讓人久久不能忘懷而得名。由農民細心以「榮週米」(營養週期論)來栽種，讓米粒較有光澤、富含維生素與礦物質。煮成飯之後粘性較其他日本米品高，且口感柔軟，特別適合丼飯，咖哩等有湯汁的飯食料理。



※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



台灣斗南町越光米

Taiwan Dounan Rice Koshihikari
台灣斗南町 コシヒカリ

規 格 | 5kg×4
原 產 地 | 台灣
保 存 建 議 | 常溫
效 期 | 12 個月
建議加水量 | 1:1.1-1.2(可依照喜好與搭配料理，調整水量)

斗南越光米（日本品系）自 2016 年至 2019 年連續榮獲農委會公開評鑑精饌米獎殊榮，同時於 2018 年由日本「米・食味鑑定協會」社長鈴木秀之頒受『水田環境評鑑榮獲特 A 級』證書，讓斗南優質水田環境獲得日本系統認可與肯定！斗南越光米具有 Q 彈與特殊保水性，冷飯更符合日料壽司飯 Q 彈粒粒分明的口感！熱飯黏彈充滿米飯香是日式炸豬排業者的首選！



台灣斗南町嚴選壽司米

Taiwan Dounan Sushi Rice
台灣斗南町 壽司米

規 格 | 3kg×6
原 產 地 | 台灣
保 存 建 議 | 常溫
效 期 | 10 個月
建議加水量 | 1:1.1-1.2(可依照喜好與搭配料理，調整水量)

嚴選壽司米依 ISO、HACCP 工廠作業管理進行品質控管與提升，並以專業檢測儀器確保每批出貨品質與穩定度，該產品榮獲農委會 2016 年精饌米獎殊榮及『2016 比利時 ITQI 獎』。米飯 Q 彈與有一致性口感，適合白飯、丼飯、炒飯等米食料理使用。



油脂

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



九鬼產業

創業超過 130 年的九鬼產業株式會社，擁有質優穩定的胡麻製品，相信「堅持傳統的製作方式」，是離安心安全最近的一條路。

九鬼產業從全世界各個產地採購最優品質的低酸價胡麻，並以廠內最新設備檢驗，使原料胡麻在進入生產線以前，至少通過兩次嚴格的檢驗標準。製作過程中不使用化學藥物脫去胡麻外皮，煎焙之後以「色彩選別機」去蕪存菁、只留下熟度最恰當的胡麻粒，在加工方法上亦毫不妥協，堅持以費時的物理壓榨法製作，是九鬼產業全系列胡麻能完美呈現原有自然風味的秘訣。

※ 取得【ISO9001】、【ISO22000】、【ISO22301】、
【FSSC22000】【JFS-E-C】認證



九鬼太白純正胡麻油 規 格 | 1650g×6
Pure Sesame Oil (No Roasted) 原 產地 | 日本
九鬼太白純正胡麻油 保存建議 | 常溫
效 期 | 12 個月

嚴選未經煎焙的優質胡麻，純天然低溫榨取、全程不使用藥物，只保留胡麻原有旨味，可襯托素材且不影響色澤。不易氧化變質；具耐加熱性、不易產生油耗味，可說是天婦羅料理的最佳搭配。



九鬼星印純正胡麻油 (濃口) 規 格 | 1650g×6
Pure Sesame Oil KoiKuchi (High Roasted) 原 產地 | 日本
九鬼星印純正胡麻油 (濃口) 保存建議 | 常溫
效 期 | 18 個月

嚴選上等胡麻深度焙煎製成，提取胡麻本身濃烈香氣。不帶焦苦或澀感，豐富料理層次又不搶走風味主軸。



九鬼星印純正胡麻油 (淡口) 規 格 | 1650g×6
Pure Sesame Oil Usukuchi (Light Roasted) 原 產地 | 日本
九鬼星印純正胡麻油 (淡口) 保存建議 | 常溫
效 期 | 18 個月

僅輕微焙煎處理，散發胡麻特殊的清淡香氣，完全不帶焦苦；適合用於味道纖細的和食，如炸天婦羅、涼拌料理，或作為各種淋醬使用。

客訂商品



九鬼星印辣油 F 規 格 | 1650g×6
Sesame Chili Oil 原 產地 | 日本
九鬼產業星印ラー油 F 保存建議 | 常溫
效 期 | 18 個月

混合 30% 胡麻油以及 70% 米糠油調製而成的勁辣調味料。



九鬼一番搾純正胡麻油 規 格 | 340g×12
Pure Sesame Oil 原 產地 | 日本
九鬼 一番搾り純正 胡麻油 保存建議 | 常溫
效 期 | 730 日

「一番搾」是指壓榨法中最初榨出來的珍貴胡麻油。原始芝麻精選後，適度的煎焙，再以壓榨取得 100% 初榨油。特有的色澤 (暗紅色) 且帶有透明感的液體。帶有煎焙芝麻特有的香味，整體較為清澈。



**九鬼星印
焙煎胡麻粒 (白)**

Roasted Sesame Seed(White)
九鬼星印純いり胡麻 (白)

規 格 | 1kg×12
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 9 個月

精選大小均勻的胡麻粒，以獨家技術焙煎至最恰好的熟度。能品嘗飽滿顆粒的口感、香氣豐富。推薦使用於涼拌菜、飯糰、醬汁、淋醬等用途。



**九鬼星印
純胡麻醬 (濃醇金)**

Pure Sesame Paste(Golden)
九鬼星印純ネリ胡麻 (金)

規 格 | 1kg×10
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 24 個月

100% 採用產量稀少、價格高昂的高級品種「金胡麻」研磨。金胡麻本身香氣極為豐富，非常適合用於表現口味成熟的料理，或作為甜點淋醬。

客訂商品



**九鬼星印
焙煎胡麻粒 (黑)**

Roasted Sesame Seed(Black)
九鬼星印純いり胡麻 (黑)

規 格 | 1kg×12
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 9 個月

入口散發黑胡麻粒特有的自然豐富香氣，能為料理添加裝飾色彩。可用於烘焙產品或料理的裝飾，自行再製研磨成芝麻粉，風味更上一層，也能享受不同口感。



**九鬼星印
純胡麻醬 (和風)**

Pure Sesame Paste
(Traditional Japanese style)
九鬼星印純ネリ胡麻 (和風)

規 格 | 1kg×10
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 24 個月

以物理方式脫去白胡麻外殼後精心研製，質地極為細緻、口感柔滑溫潤；散發純正和風道地的味道，適合用於和食、各式料理調味、淋醬、日式甜點。

客訂商品



**九鬼星印
焙煎胡麻粒 (金)**

Roasted Sesame Seed(Gold)
九鬼星印純いり胡麻 (金)

規 格 | 1kg×12
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 9 個月

主要產於土耳其一帶的品種，黃金色澤十分美觀，形狀飽滿大粒，帶有濃郁奔放堅果香氣，產量稀少，是不可多得的稀有材料。



**九鬼低油胡麻粉
(白)**

80% Oil Cut Sesame Powder(White)
九鬼ヘルシーセサミパウダー (白)

規 格 | 300g×10
15kg
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 個月

減去一般胡麻粒中高達約 80% 的含油量，才能製作出的細緻粉末。操作性極佳，易溶於水，不影響食譜油份佔比。顯色性極佳，非常適合用於甜點，如馬卡龍、蛋糕類、巧克力等。

客訂商品



**九鬼星印純胡麻醬
(白)**

Pure Sesame Paste(White)
九鬼星印純ネリ胡麻 (白)

規 格 | 1kg×12
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 24 個月

嚴選上等白胡麻，以物理方式去皮、輕微焙煎，再以傳統製法研磨而成。同時具有白胡麻的甘味及香氣，適合各種用途。



**九鬼低油胡麻粉
(黑)**

80% Oil Cut Sesame Powder(Black)
九鬼ヘルシーセサミパウダー (黑)

規 格 | 300g×10
15kg (客訂)
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 個月

減去一般胡麻粒中高達約 80% 的含油量，才能製作出的細緻粉末。操作性極佳，易溶於水，不影響食譜油份佔比。顯色性極佳，非常適合用於甜點，如馬卡龍、蛋糕類、巧克力等。

客訂商品



**九鬼星印純胡麻醬
(黑)**

Pure Sesame Paste(Black)
九鬼星印純ネリ胡麻 (黑)

規 格 | 1kg×12
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 24 個月

以不減黑胡麻原有香氣的特殊研磨製法製成，風味層次比一般黑芝麻更豐富，推薦用於各式中西點心、料理等。



九鬼深焙胡麻粉 (金)

Double Roasted Ground Sesame Seeds Gold
九鬼 二度焙煎すりごま 金

規 格 | 70g×40
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 個月

用心挑選的芝麻種子通過特殊技術烤兩次由原使方法加工而成。這種高級芝麻籽具有滋潤和豐富的香氣。由於它採用拉鍊的鋁包裝，也包含保鮮劑，方便、溫和風味包裝。推薦用途：撒上煮熟的蔬菜，享受豐富芝麻的天然香味。



九鬼黑胡麻沖泡粉

Black Sesame Latte Powder
九鬼黒ごまラテ

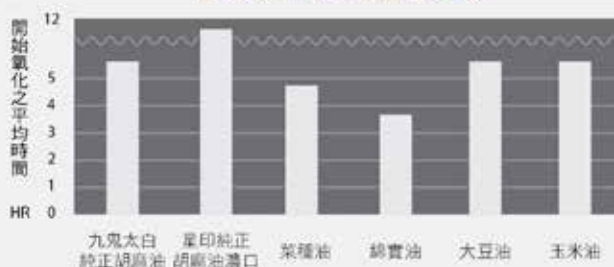
規格 | 150g×24
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效期 | 12個月

一杯 15g 的黑胡麻飲品包含六千粒的黑胡麻。使用獨創研磨工法去除胡麻油分，研磨至細膩粉末狀易沖泡好吸收。含大量食物纖維、鈣、鐵。可用於調製冷熱飲，製作甜點等用途。

色相與焙煎度



植物油脂氧化安定性實驗



	白	黑	金	胡麻油用混合芝麻
主產地	中南美（巴拉圭、玻利維亞等）非洲、中國等	緬甸、中國、玻利維亞等	土耳其、埃及、巴拉圭、瓜地馬拉等	非洲（奈及利亞…等）亞洲（羅甸…等）
特色	最為普遍，種植地分布在世界各地。香氣與甘甜味適中。	種植區域相較白芝麻較有限。由於油脂含量較低，較不適合榨油。具有獨特的香氣。	由於種植地區有限，相當稀少。主要產地為土耳其。油脂含量最高。香氣與味道良好，在高級料理店被使用。	白色、黃色及咖啡色等等，混合許多種芝麻粒，榨油用原料。通稱混和芝麻。



auzure 澳廚

100% 澳洲原裝進口，來自澳洲純淨天然的土壤，新鮮自然的空氣與澄澈乾淨的水源，孕育出最自然營養的芥花籽。

第五代農家子弟親力親為，澳洲橘鎮單一老油廠，25年來堅持製作非基因改良芥花與傳統天然的物理壓榨法，採用一條龍產銷管理方式，從種植到製油都嚴謹透明。將澳洲最純淨自然的農食，帶給值得健康的你。

Enjoy auzure. It's Australian. It's Pure. It's auzure!



澳廚經典芥花油
(非基改/物理壓榨)
Auzure Canola Oil
Auzure キャノーラオイル

規格 | 4L、15L
原產地 | 澳洲
保存建議 | 常溫
效期 | 730日

推薦用於煎煮炒，冒煙點達 242 度 C。使用非基改芥花籽，採用物理壓榨法，免除化學溶劑殘留風險。亦可作炸油，可油炸時間與棕櫚耐炸油相當。味道淡雅，百搭各式料理。油煙甚少，廚房清潔更簡易。脂肪酸組成更健康，Omega 9 含量高達 65%、飽和脂肪僅 6.5%。



澳廚經典芥花油
(鐵罐/非基改/物理壓榨)
Auzure Canola Oil
Auzure キャノーラオイル

規格 | 20L
原產地 | 澳洲
保存建議 | 常溫
效期 | 730日

推薦用於煎煮炒，冒煙點達 242 度 C。使用非基改芥花籽，採用物理壓榨法，免除化學溶劑殘留風險。亦可作炸油，可油炸時間與棕櫚耐炸油相當。味道淡雅，百搭各式料理。油煙甚少，廚房清潔更簡易。脂肪酸組成更健康，Omega 9 含量高達 65%、飽和脂肪僅 6.5%。



澳廚 OMEGA 9 芥花油
(紙箱/油炸專用芥花品種)
auzure OMEGA 9 canola oil
(Bib / oil for deep frying)
Auzure オメガ9 キャノーラオイル

規格 | 15L
原產地 | 澳洲
保存建議 | 常溫
效期 | 730日

新一代健康炸油。採用非基改芥花籽，使用物理壓榨法。可油炸時間為棕櫚耐炸油的 2-3 倍，可降低換油頻率，冒煙點達 242 度 C。油耗味更低。脂肪酸組成更健康，Omega 9 含量高達 68-74% (棕櫚約 39%)、飽和脂肪僅 6.5% (棕櫚約 50%)，為植物油最低者。



澳廚 OMEGA 9 芥花油
(鐵罐/油炸專用芥花品種)
auzure OMEGA 9 canola oil
(Drum / oil for deep frying)
Auzure オメガ9 キャノーラオイル

規格 | 20L
原產地 | 澳洲
保存建議 | 常溫
效期 | 730日

新一代健康炸油。採用非基改芥花籽，使用物理壓榨法。可油炸時間為棕櫚耐炸油的 2-3 倍，可降低換油頻率，冒煙點達 242 度 C。油耗味更低。脂肪酸組成更健康，Omega 9 含量高達 68-74% (棕櫚約 39%)、飽和脂肪僅 6.5% (棕櫚約 50%)，為植物油最低者。

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



O-MED 橄欖油

被稱為液體黃金的橄欖油，其實是果汁？西班牙的卡西亞家族知道，橄欖就像水果一樣，鮮度是左右風味與營養的關鍵，因此 O-MED 橄欖油的製程皆趁著 10 月果實仍鮮綠、但尚未熟透之際，即刻進行摘採。雖然此時能搾出的「果汁」較少，色澤卻更青翠、風味及香氣也更濃郁。短短 1.5 小時內便完成摘果及搾油流程，入喉時橄欖多酚帶來的些微辛辣感，正是 O-Med 的鮮度表徵。從產地到餐桌的鮮度與品質追求，讓 O-MED 橄欖油獲得 Qv Extra! 標章的絕佳品質保證。

Awards and Accolades

2012—

西班牙 MARIO SOLINAS AWARD by International Olive Council
精選特級 果香獲獎

2013—

WBOO World's best olive oils · 世界最佳橄欖油莊園 前 20 名

2014—

日本 The Olive Japan International Extra Virgin Olive Oil

Competition · 精選特級、阿貝金納金牌

2015—

德國 FEINSCHMECKER · 皮夸爾 & 阿貝金納 細緻及果香項目
雙料亞軍

2016—

FLOS OLEI 橄欖油界的聖經 · 皮夸爾 最佳品質 前 20 名

2017—

西班牙農業部頒發 Premio Especial Alimentos de España 最佳
特級初榨橄欖油食品獎



O-Med 皮夸爾 特級初榨橄欖油

O-Med Picual Extra Virgin
Olive Oil
オリーブオイル ピクアル

規 格 |
250ml×24
500ml×9 (客訂商品)
1000ml×9
原 產 地 | 西班牙
保存建議 | 常溫
效 期 | 730 日

清新的青草香主軸，散發綠橄欖與番茄的香氣，入口的苦味鮮明，接續有個性的辛辣度及堅果味。適合用於溫野菜、番茄沙拉、肉類料理，也可淋於起司、火腿、麵包或湯品中，冷熱皆宜。



O-Med 阿貝金納 特級初榨橄欖油

O-Med Arbequina Extra
Virgin Olive Oil
オリーブオイル アルベキナー

規 格 |
250ml×24
500ml×9 (客訂商品)
1000ml×9
原 產 地 | 西班牙
保存建議 | 常溫
效 期 | 730 日

此款橄欖油的香味，水果的層次尤其豐富。混合青蘋果、青香蕉及芭樂的果香調，帶些微的青草香，甘甜滑潤，明顯的苦味及持續的辛辣感正是優質橄欖油的證明。適合搭配水果、沙拉冷盤、魚類料理、醬料調製等。



康迪薩特級初榨 橄欖油

Molino La Condesa Extra
Virgin Olive Oil
モリノラコンデサオリーブオイル

規 格 | 2.5L×6、
5L×3
原 產 地 | 西班牙
保存建議 | 常溫
效 期 | 730 日

混合阿貝金納、皮夸爾、荷姬布蘭卡，三種不同風味特性的橄欖品種。因此散發出濃郁怡人的蘋果香，具些微的辛辣味，入喉帶著恰好的刺激感。除了起司、沙拉、蔬菜料理等，也很適合用於油炸料理，即使冷卻後仍然散發迷人果香，沒有油耗味。



O-Med 柚香橄欖油

O-Med YUZU Olive Oil
ゆずオリーブオイル

規 格 | 250ml×9
原 產 地 | 西班牙
保存建議 | 常溫
效 期 | 730 日

手工取下的柚子皮與阿貝金納品種橄欖一同混合壓榨，擁有清新振奮的萊姆香與柑橘酸香。近來於西班牙東部少數農家開始種植，因此歐洲星級餐廳也風行以柚子入菜。柑橘類的迷人花香，可製成淡雅的甜品，如冰淇淋或餅乾，也可淋在濃湯上，讓湯品的風味更具層次感。



O-Med 煙燻橄欖油

O-Med Smoked Olive Oil
(Infused with the aroma
from Olive pits burning)
燻製オリーブ オイル

規 格 | 250ml×9
原 產 地 | 西班牙
保存建議 | 常溫
效 期 | 730 日

為保存最清新的煙燻風味，將橄欖核燃燒後所產生的第一道煙霧，經冷卻、過濾後，輕輕地拂過阿貝金納特級初榨橄欖油表面，煙燻香氣緩緩地融入橄欖油中。帶著香草與焦糖的尾韻，優雅而悠長，與肉類料理搭配格外出色！



O-Med 卡本內蘇維濃葡萄酒醋 規 格 | 250ml×9、2L
 O-Med Cabernet Sauvignon Vinegar 原 產 地 | 西班牙
 カベルネソーヴィニヨン 保存建議 | 常溫
 ビネガー 效 期 | 1825 日

選用西班牙當地的優質卡本內蘇維濃葡萄酒，製成醋後在法國橡木桶熟成 12 個月，風味表現柔和的酸度與濃郁的果味。



O-Med 雪莉酒醋 規 格 | 250ml×9
 O-Med Sherry Vinegar 原 產 地 | 西班牙
 シェリービネガー 保存建議 | 常溫
 效 期 | 1825 日

這款酒醋是使用赫雷斯區所產最好的葡萄酒來釀造而成，放入美國橡木桶陳釀一段時間後，產生獨特的顏色、風味、及香氣，製作醬汁、沙拉或是作為醃漬調料皆很合適。



O-Med 夏多內葡萄酒醋 規 格 | 250ml×9、2L
 O-Med Chardonnay Vinegar 原 產 地 | 西班牙
 シャルドネビネガー 保存建議 | 常溫
 效 期 | 1825 日

選用西班牙當地的優質夏多內葡萄酒，葡萄酒中的酒精直接轉化為醋，製成醋後在法國橡木桶熟成 12 個月，無其他添加成份，香氣與柔和的酸度完整保留在味蕾中。



O-Med 卡瓦白酒醋 規 格 | 250ml×9
 O-Med Cava Vinegar 原 產 地 | 西班牙
 カバビネガー 保存建議 | 常溫
 效 期 | 1825 日

是款討喜的西班牙香檳醋，使用馬卡貝奧、沙雷洛、帕雷亞達三款白葡萄酒，為西班牙氣泡酒的經典釀造組合，其不偏甜、細緻而鮮活的風味，保留了不同葡萄品種的多重果香，特別適合用來做沙拉淋醬，或用來醃製雞肉、魚肉等低脂高蛋白的白肉類。



O-Med 麝香葡萄酒醋 規 格 | 250ml×9、2L
 O-Med Moscatel Vinegar 原 產 地 | 西班牙
 モスカテルビネガー 保存建議 | 常溫
 效 期 | 1825 日

地中海區域聞名的傳統品種，散發麝香葡萄特殊的花香、蜜桃與蜂蜜的迷人氣息，除了料理之外，在雞尾酒飲品上使用，也是一種新的選擇。



O-Med 佩德羅西梅內斯酒醋 規 格 | 250ml×9
 O-Med Pedro Ximenez Vinegar 原 產 地 | 西班牙
 ペドロヒメネスビネガー 保存建議 | 常溫
 效 期 | 1825 日

嚐起來有陽光、熟透了的葡萄乾的味道，經悉心於美國橡木桶中陳釀後，我們得到一款微甜、但均衡而完美的酒醋。



O-Med 蘋果酒醋 規 格 | 250ml×9、2L
 O-Med Cider Vinegar 原 產 地 | 西班牙
 アップルビネガー 保存建議 | 常溫
 效 期 | 1825 日

採用適當熟度的蘋果榨汁製作而成，強烈直接的蘋果香氣與比西班牙蘋果酒更柔和的酸度，尾韻酸與甜的表现非常均衡。



O-Med 鹽之花 規 格 | 100g×8
 O-Med Fleur de sel 原 產 地 | 西班牙
 フルールドセル 保存建議 | 常溫
 效 期 | 1825 日

西班牙南部聖費爾南多的風土天然凝聚而成，不使用任何化學或工業製作。天然無添加，以純手工技術製鹽工法製成；碘、鐵和鈣等天然礦物質含量高，低鈉成分降低了鹽的苦澀味。雅致的鹹味，風味層次豐富，質地細緻，易於各種料理使用，豐富料理的創意與美味。



O-Med 粉紅酒醋 規 格 | 250ml×9
 O-Med Rose Vinegar 原 產 地 | 西班牙
 ローズビネガー 保存建議 | 常溫
 效 期 | 1825 日

採用西班牙特雷帕特紅葡萄來釀這款風格獨具的粉紅酒醋，經細膩的調製，創造出風味溫潤而鮮美的酒醋。基調苦中帶甘，還隱約帶有紅莓果的風味。推薦用在夏日蔬菜、沙拉調味，與粉紅酒搭配飲用滋味絕佳，也可與海鮮、牡蠣、以及檸汁醃魚搭配使用。



黃金鵝油

Confit d'Echalote (Goose Oil)
黃金ガチョウオイル

規格 | 3L
原產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效期 | 1年

百分之百純鵝脂萃取，以傳統直火低溫油榨，提煉出金黃色澤的精純黃金鵝油。

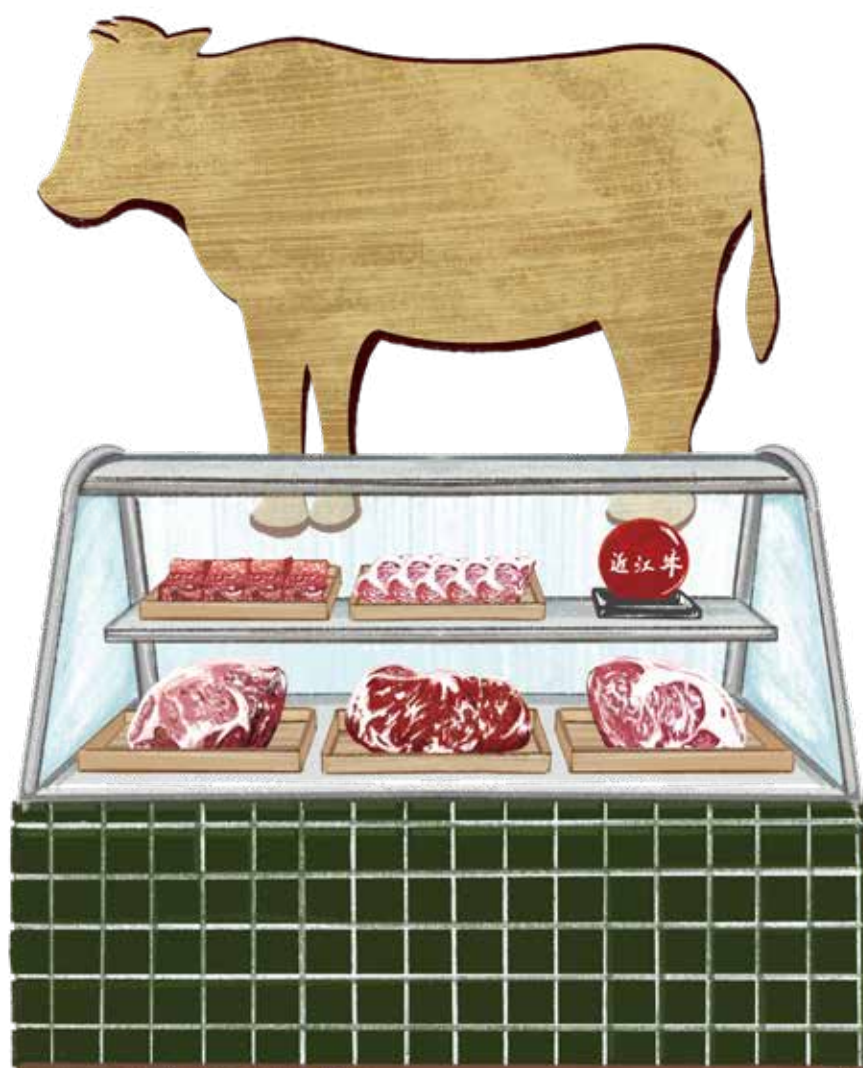


黃金鵝油香蔥

Confit d'Echalote with Crisp Red Onions
黃金ガチョウオイル (葱入り)

規格 | 3L
原產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效期 | 6個月

百分之百純鵝脂萃取，以傳統直火低溫油榨，提煉出金黃色澤的精純黃金鵝油；黃金香蔥洗淨切片後，準確掌控油溫以鵝油酥炸，完成後再注入黃金鵝油，裝罐封存所有鮮甜香氣，呈現自然無添加的美妙風味。



肉品、海鮮

※ 報價請洽業務。

和牛定義

根據日本農林水產省頒佈之定義：所謂的和牛是指由黑毛和種、褐毛和種、無角和種、日本短角種所雜交出來的品種。其餘品種只要在日本肥育超過三個月則稱做為日本國產牛而非日本和牛。

和牛分級標準

A5

以整頭牛食用的比例
分成 A、B、C 三個等級

依照四種標準分 1~5 級，每一種標準都要達到 5 級才能叫做 5 級，四種標準有：油花交雜（BMS）、肉質組成、肉色（BCS）、脂肪顏色（BFS）

步留率（精肉率）

一塊肉修除不可食用部位後，可食部位的占比。

	等級	精肉率	可食用比例
高 ↓ 低	A	72% 以上	高
	B	69-72% 以上	標準
	C	69% 以下	低

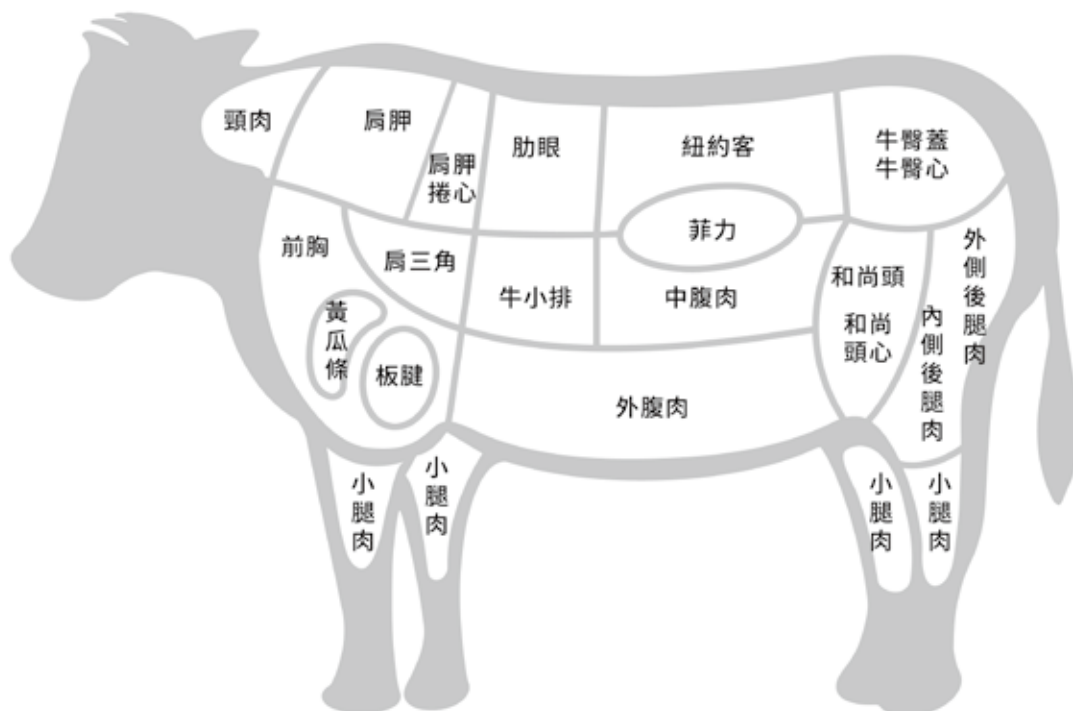
等級 A-5、A-4、B-5、B-4 以上的近江牛

採樣認定為 - 認證近江牛！

僅供應 A5 等級之頂級品質，開創味覺新層次！

步留率等級		肉質等級				
		高	4	3	2	低
高 ↓ 低	A	A-5	A-4	A-3	A-2	A-1
	B	B-5	B-4	B-3	B-2	B-1
	C	C-5	C-4	C-3	C-2	C-1

分切部位示意圖





千成亭近江牛

近江牛與松阪牛、神戸牛並列為日本三大和牛。而其中彥根地區的近江牛（歷史記載為彥根牛）從江戶時代就開始流傳，至今已有 400 餘年。當時是以補藥作為給幕府將軍的進貢品之一，為歷史最悠久的日本和牛。而現位於滋賀縣彥根市的「千成亭風土」創業至今八十餘年，並在滋賀縣自營多家高級連鎖餐飲店，包含 3 家精肉舖與 8 家餐廳，是滋賀縣內營業額第一的和牛餐飲店。

近江牛定義

「以滋賀縣富饒的自然環境及優質的琵琶湖水源所長期飼育的黑毛和種」

2007 年 5 月 11 日「近江牛」被特許廳認定為牛肉的地域品牌並登錄為地域團體商標（文字商標）



近江牛認證條件

- 僅等級 A-5、A-4、B-5、B-4 以上才可認定為近江牛
- 僅協議會團體會員生產牛隻才可認定為近江牛
- 僅在滋賀食肉中心及東京都立芝浦屠宰場屠宰分級牛隻才可認定為近江牛



單一牧場自產自銷



重視小牛血統



飼育職人細心照料



追求最佳風味

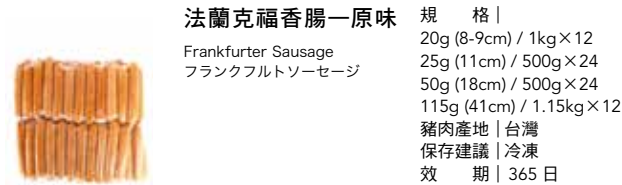
1994 年起不斷受到各大國際團體肯定獲獎無數。2001 年獲頒《農林水產大臣賞受賞》、2008 年獲頒《滋賀 CSR 大賞 準大賞》、2019 年獲頒《近畿地區最高榮譽賞》等。為了讓台灣民眾在台灣就能品嚐到最佳品質的近江牛，傳承 400 年和牛歷史的千成亭堅持僅提供優良血統的未經產母牛並提供細心完善的照護，期待能帶給您最上乘的近江牛體驗。

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。

信功肉品

信功肉品

信功公司創立於 1987 年，以「品質優質化、流程科技化」為最高指導原則政策，無論產品或作業環境，都依據時代潮流和需求，不斷地進行改良及研發。原料黑毛豬，全數嚴選自優良養豬場，重視「豬肉身份証化」和「產銷垂直整合」，除了 GMP、食品安全防護系統、與低溫運輸銷售等環節，亦連續獲得台灣農政和衛生單位的多項品質認定，同時是日本著名商社、百貨公司、迪士尼樂園、超市等優先採購的肉品廠，品質受到國內外的高度肯定。



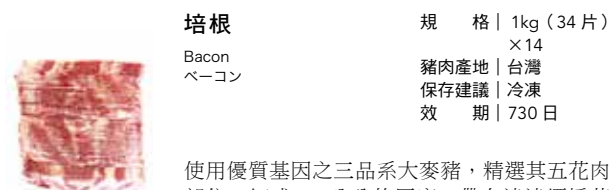
法蘭克福香腸—原味 規 格 |
Frankfurter Sausage 20g (8-9cm) / 1kg×12
フランクフルトソーセージ 25g (11cm) / 500g×24
50g (18cm) / 500g×24
115g (41cm) / 1.15kg×12
豬肉產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效 期 | 365 日

嚴選豬前腿肉及豬背脂，細切乳化後，再用人工腸衣充填，經乾燥、煙燻、蒸煮，即成帶有歐洲風味之香腸。



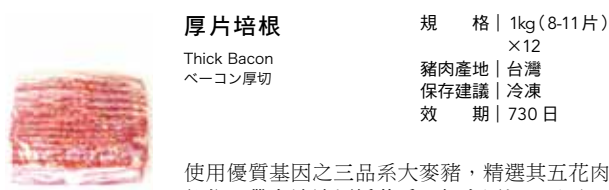
四角火腿片 規 格 | 1kg (30片)
Ham Slices ×12
チョップドハム 豬肉產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效 期 | 365 日

精選具優質基因之三品系大麥豬，嚴選後腿肉部位，注入 25% 特製調味液，斷面色澤均勻分佈，味道微鹹並有清爽的煙燻芳香。



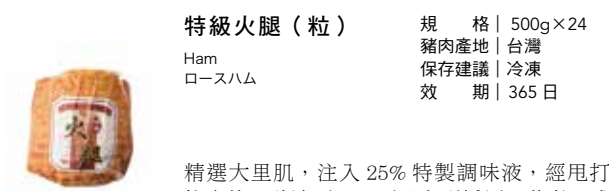
培根 規 格 | 1kg (34片)
Bacon ×14
ベーコン 豬肉產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效 期 | 730 日

使用優質基因之三品系大麥豬，精選其五花肉部位，切成 0.3 公分的厚度，帶有淡淡煙燻芳香，油煎後更能凸顯其風味。



厚片培根 規 格 | 1kg (8-11片)
Thick Bacon ×12
ベーコン厚切 豬肉產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效 期 | 730 日

使用優質基因之三品系大麥豬，精選其五花肉部位，帶有淡淡煙燻芳香，加上厚切 1 公分，油煎後更能凸顯其風味和口感上的滿足。



特級火腿 (粒) 規 格 | 500g×24
Ham 豬肉產地 | 台灣
ローズハム 保存建議 | 冷凍
效 期 | 365 日

精選大里肌，注入 25% 特製調味液，經甩打按摩後，醃漬兩天，再予定型燻煙、蒸煮，成品斷面色澤及油花分佈均勻，味道微鹹並帶有清爽的煙燻芳香，口感富有嚼勁。

※ 需要復熱，需自行分切。

客訂商品

**九降風烏魚子**Karasumi
からすみ規 格 | 四兩、四兩半
五兩
原 產 地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效 期 | 1 年

新竹冬季風強烈，有著九降風的氣候現象，透過北台灣的和煦日曬與九降風的自然風乾，因此能製作出獨有 Q 彈特質的優質烏魚子。
備註說明：1. 每年 11 月為收成期。2. 有特殊需求可洽負責業務討論客訂可能性。

客訂商品

**條紋花魚開片**Cut Open And Dried Atka
Mackerel
ホッケ一夜干し規 格 | 250g×5 尾
×8 包
原 產 地 | 美國
保存建議 | 冷凍
效 期 | 12 個月

花魚，俗稱的六線魚。捕撈後放置一夜風乾，呈現出花魚的美味！日式工法去頭對半切開，急速冷凍確保肉質紮實可口！適合各式料理方式，特別是燒烤！風味獨特，淡淡的鹽漬香氣無論是配飯或小酌都是最佳選項。

**助宗鱈明太子**Cod's Roe Paste
明太子ペースト規 格 | 500g×20
原 產 地 | 日本
保存建議 | 冷藏
效 期 | 12 個月

將助宗鱈魚卵置入以食鹽、辣椒、清酒和昆布高湯調製的醃汁中，浸泡長達七日使其入味，可搭配白飯、義大利麵或是做為沾醬使用。

**乾燥明太子**FD Prepared Pollack Roe R
FD 辛子明太子 R規 格 | 1kg×12
原 產 地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 600 日

魚卵使用黃線狹鱈之魚卵 (與助宗鱈明太子相同) 以韓式辣椒醬及味噌調味醃漬後運用真空低溫乾燥的技術製成乾燥明太子，可常溫保存運用便利性高。



乾貨

※ 客訂商品說明：
 即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



小倉屋昆布

「小倉屋をぐら昆布」受到愛戴至今 160 年，為大阪最傳統的老字號昆布店。自先人繼承對昆布的熱情直到現在也未曾減退，不愧於暖簾的名號，堅持選用真正的素材及味道，以傳統的技术與真誠的心繼續傳承昆布的美味。

即使在天然食品昆布的加工逐漸機械化的現代，仍有許多手工步驟是機器所無法取代的。小倉屋透過傳統的技术以及不懈的努力，持續追求與時代並進的口味。堅持古早的製法，以直火釜鍋細心悶煮六小時而成。不優先追求效率，而重視的是讓素材發揮最原本的味道，以單純旨味感動世人。



**小倉屋北海道
 天然日高昆布**
 Natural Hidaka Kombu
 北海道産天然日高昆布

規格 | 1kg/包 × 8
 原產地 | 日本
 保存建議 | 常溫
 效期 | 24 月



天然日高昆布不只適合熬煮高湯，在高溫加熱後其食物纖維軟化好入口，肉質較厚、海洋鮮味濃厚，特別適合用於燉煮料理。

**小倉屋北海道
 天然羅臼昆布**
 Natural Rausu Kombu
 北海道産天然羅臼昆布

規格 | 1kg/包 × 8
 原產地 | 日本
 保存建議 | 常溫
 效期 | 24 月



名氣不亞於真昆布與利尻昆布的高級高湯昆布，熬煮後的高湯呈黃褐色，味道濃郁、風味回甘。其纖維較軟且甘甜成分高，直接切成長條狀可當零食享用。

**小倉屋北海道
 天然利尻昆布**
 Natural Rishiri Kombu
 北海道産天然利尻昆布

規格 | 1kg/包 × 12
 原產地 | 日本
 保存建議 | 常溫
 效期 | 24 月



與天然真昆布齊名，其特徵為熬煮後的高湯澄澈透明、香氣濃郁、風味高雅，成為料亭料理的首選。煮過後の昆布也很適合佃煮或燉物。

**小倉屋天然真昆布
 黑口浜**
 Natural Kurokuchihama Ma-Kombu
 天然真昆布 黑口浜

規格 | 1kg/包 × 8
 原產地 | 日本
 保存建議 | 常溫
 效期 | 24 月



沿著北海道噴火灣的道南地區，從戶井町到榎法華町一帶為優良真昆布的產地，稱作黑口浜。因切口的顏色白口的白色相比，看起來偏黑所以才這麼稱呼。當作湯頭使用，能夠提取出真昆布特有的甜味、高雅清澈的高湯，為其特徵。

客訂商品

**小倉屋北海道
 天然利尻昆布 LS**
 Natural Rishiri Kombu LS
 北海道産天然利尻昆布 LS

規格 | 1kg/包 × 12
 原產地 | 日本
 保存建議 | 常溫
 效期 | 24 月



產於北海道的利尻昆布，尺寸較纖細，但風味卻依舊清爽優異，熬煮後的高湯香氣高雅、澄澈透明無雜味，是能與天然真昆布齊名的高級品，相當受到料亭等等的愛戴。適合佃煮或燉物料理使用。

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。

鯉節株式会社マルサヤ

MARUSAYA 柴魚片

日本第一的營業用柴魚片專業品牌。和食中的高湯，最注重的元素就是柴魚片。而 MARUSAYA 則是日本柴魚片的產量第一的柴魚片專門店。

自昭和 37 年 (1962 年) 創業以來，秉持一貫信念堅持生產「真正」的柴魚片。製作柴魚片的原料皆由全國產地直送，從備料、製造、到販售皆依照 MARUSAYA 一貫的體制下運作，也因此得以實現以及符合企業戶、店家們需要的「安定供貨、多樣柴魚片」的要求。作為營業用柴魚片的專營業者，在麵食店、和食割烹料理店、拉麵店等代表日本飲食的店家裡，MARUSAYA 的產品持續被愛用，甚至被稱為「鯉節專門店」。



**MARUSAYA
宗田厚削**
Bonito Soda Thick Flakes
宗田削

規 格 | 2kg×5
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 月

使用日本國產 (高知縣、鹿兒島縣) 及越南所捕獲之「宗田鯉魚」製成。其萃取的柴魚高湯，擁有均衡的香氣與濃郁度，呈現獨特的風味。



**MARUSAYA
鯉魚厚削**
Bonito Thick Flakes
カツオ削

規 格 | 2kg×5
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 月

使用日本國產 (鹿兒島縣、靜岡縣) 及菲律賓、印尼所捕獲之「真鯉魚」製成。削成厚片狀，十分耐熬煮。其萃取的柴魚高湯，香氣強，風味清爽。



MARUSAYA 煮干粉
Sardine Powder
煮干粉末

規 格 | 1kg×15
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 月

使用日本國產 (長崎縣、香川縣、愛媛縣、廣島縣) 所捕獲之沙丁魚磨製而成的細粉末。超細緻粉末可直接食用，也適合提味、裝飾以及使用於各種料理。

客訂商品



MARUSAYA 鯖魚粉
Mackerel Powder
サバ粉

規 格 | 5kg×4
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 月

使用日本國產 (靜岡縣) 所捕獲之鯖魚所製成。鯖魚的豐厚脂肪，使其萃取的湯底帶有濃郁且甘甜的風味。



**MARUSAYA
片口煮干**
Kata-kuchi Niboshi
かたくち煮干

規 格 | 1kg×10
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 月

以最常見且產量穩定的日本鯉魚製作。片口煮干亦是最能帶出高湯風味的魚乾之一，特選體型較大的日本鯉魚，因其脂肪較為豐富，能為高湯帶來濃郁的口感。

客訂商品



Marusaya 枯本節
Honkarebushi Dried Bonito
枯本節

規 格 | 235g±7%
40-45 包 / 箱
原 產 地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 月

有著經節本身的濃厚香味，卻沒有影響食材味道的雜味，做成的高湯清淡高雅。作為正宗手工蕎麥店的蘸汁用高湯材料，也是廣受好評。

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



**丸勝七代目
花鰹柴魚片**

Dried Bonito Shavings
花鰹 (スタンダードKT)

規 格 | 500g×20
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 月

丸勝七代目太郎兵衛於 1808 年在鹿兒島成立，在日本受到 4500 家高級料亭、蕎麥店、烏龍麵店等愛用。獲得備長炭烤鰹魚專利與 HACCP (國際衛生管理標準) 認證。採用一本釣的鰹魚荒本節削製而成，味道纖細、無雜味，適合用於展現食材原味的和食料理。

客訂商品

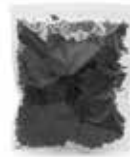


台東厚切柴魚片

Bonito Thick Flakes
カツオ削

規 格 | 600g
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 6 個月

使用台東沿海捕撈的鰹魚、砲彈魚製成，以台灣當地荔枝樹枝煙燻，出貨前才刨片，保留新鮮風味。豐富多層次的柴魚香氣，適合熬煮高湯。



有明海花海苔

Dried Seaweed
焼バラ干し海苔

規 格 | 30g×60 包
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
乾燥處保存
效 期 | 270 日

不同於一般市面上所見的海苔絲。料理運用幅度廣。原料產自有明海海域，不管於味道、色澤、香氣皆屬上乘海苔商品。



阿部幸杵搗麻糬

Mochi
杵つき国産切り餅

規 格 | 400g×20
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 540 日

料理上之應用：

1. 甜點：烤過後，撒上黃豆粉、黑糖蜜食用。
2. 鹹點：烘烤沾上醬油，或裹上海苔。
3. 雜煮跟鍋物。



丸友柴魚高湯包 (梅)

Marutomo Dashi Pack
マルトモ 割烹の味 (梅)

規 格 | 50g×10 入
 ×10
原 產地 | 日本
保存建議 | 12 個月
效 期 | 常溫

無使用任何化學或人工調味料，高湯風味就像真正專業廚師所製作。一包可製作 7-9 公升的高湯，只需文火烹煮 5-10 分鐘，取出湯包即是美味的日式高湯。



山長商店和風高湯包

Yamacho Dashi pack
山長商店 和だしパック

規 格 | 100g×10 入
 ×10
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 個月

由深具經驗的職人精心挑選的原料，混和鯖魚、沙丁魚、鰹魚等製成的鰹節乾、加上特選香菇和海帶的高湯包。

客訂商品



**北海道汐吹
細絲鹽昆布**

Salted Kelp Shred
汐吹塩昆布

規 格 | 200g×10×6
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 個月

超方便使用的鹽漬細昆布絲，使用最優質的昆布，切成細線狀。可利用於各式食品的烹調，不單是置於白飯上，日式義大利麵、輕微醃製的菜餚或於炒菜中加入都合適。簡單又好吃！



加賀種

加賀種食品工業創立於明治 10 年，已與超過 3,000 家企業進行交易，年銷量可達一億片以上，上至北海道下至沖繩，能完整供應日本最中的需求產量。

對於糕點工藝，加賀種食品工業有著三個堅持。

第一為嚴格挑選挑選稻米的品種，從中多品牌中選擇北陸地區的「新大正糯」品種。

第二為深入與客戶溝通交流，相信對話是信任的基石，也是商業模式中的最基本態度。

第三為在傳統製作方法的基礎上，也致力於現代化的獨特技術開發，維持從古至今的匠人精神。



加賀種最中糯米餅殼 (67mm、43mm)

規 格	67mm：618 枚 × 56 罐
	43mm：450 枚 / 袋
原 產 地	日本
保存建議	常溫
效 期	270 日

Monaka
もなかの皮 無地丸

以日本國產糯米製成的酥脆口感，此款除適合與紅豆餡，也可搭配冰淇淋使用。

客訂商品



加賀種最中糯米餅殼 (長型)

規 格	450 枚 / 袋
原 產 地	日本
保存建議	常溫
效 期	270 日

Monaka
もなかの皮 フィナンシェ L 3 焦

造型可愛可用於多種場合使用，給予顧客印象深刻的最中料理及甜品，以日本國產糯米製成的酥脆口感，非常適合夾入紅豆餡及冰淇淋。

客訂商品



加賀種最中糯米餅殼 (城)

規 格	450 枚 / 袋
原 產 地	日本
保存建議	常溫
效 期	270 日

Monaka
もなかの皮 城

造型可愛可用於多種場合使用，給予顧客印象深刻的最中料理及甜品，以日本國產糯米製成的酥脆口感，非常適合夾入紅豆餡及冰淇淋。

客訂商品



加賀種最中餅殼 (熊型、20cc)

規 格	750 枚 / 箱
原 產 地	日本
保存建議	常溫
效 期	270 日

Monaka
もなかの皮 くま

造型可愛可用於多種場合使用，給予顧客印象深刻的最中料理及甜品，以日本國產糯米製成的酥脆口感，非常適合夾入紅豆餡及冰淇淋。

客訂商品



加賀種最中餅殼 (心型、21cc)

規 格	920 枚 / 箱
原 產 地	日本
保存建議	常溫
效 期	270 日

Monaka
もなかの皮 ハート

造型可愛可用於多種場合使用，給予顧客印象深刻的最中料理及甜品，以日本國產糯米製成的酥脆口感，非常適合夾入紅豆餡及冰淇淋。



糖、鹽



加拿大楓糖漿 深琥珀

100% Natural Pure Maple Syrup
カナダ産メープルシロップ

規 格 | 1000ml×12
原 產地 | 加拿大
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 12 個月

透光度 0%~24.9%，百分之百純加拿大魁北克楓樹液提煉，只採收季節末段，以 40 公升楓糖汁液熬煮成 1 公升楓糖漿，擁有最厚實香氣及濃郁口感，最適合運用於烘焙加工與餐飲。



龍眼蜂蜜

Dimocarpus longan Honey
龍眼蜂蜜

規 格 | 3kg
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
不可冷藏
效 期 | 730 日

百分之百純天然龍眼蜜，呈現漂亮的琥珀色，香氣馥郁、質地濃醇，帶有龍眼果實甜味，且富含礦物質、胺基酸、維生素與酵素。



加拿大楓糖顆粒

100% Natural Pure Maple Sugar
カナダ産メープルシュガー

規 格 | 800g×6
原 產地 | 加拿大
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 個月

百分之百純加拿大魁北克楓樹液提煉，濕度低於 0.5%，可混入餡料與餅皮，替代砂糖比例為 1:1。



百花蜂蜜

Flower Honey
フラワーハニー

規 格 | 3kg
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
不可冷藏
效 期 | 730 日

採集自不同花朵的花蜜，產出的香味和個性也有所差異，百花蜜指的是混合不固定蜜源植物的蜂蜜，帶有獨特的花香，餘韻清爽。



加拿大楓糖細片

100% Natural Pure Maple Flake
カナダ産メープルシュガーフレ

規 格 | 800g×6
原 產地 | 加拿大
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 個月

百分之百純加拿大魁北克州楓樹液煮乾提煉，無其它添加物，特殊的片狀質地，可運用於麵包與甜點的餡料與裝飾上。



紅柴蜂蜜

Formosan Aglaia Nectar
センダン蜂蜜

規 格 | 3kg
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
不可冷藏
效 期 | 1095 日

杉林庭木之王，神秘稀少的厚皮香花蜜。紅果花蜜採自高雄杉林地區的厚皮香，為台灣中低海拔闊葉林中的茶科厚皮香屬，產量稀少珍貴，極難採收，入口綿蜜優雅，尾韻香醇迷人而不膩。



埔姜蜂蜜

Negundo Chastetree Nectar
ニンジンボク蜂蜜

規 格 | 3kg
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
不可冷藏
效 期 | 1095 日

學名黃荊，俗稱埔姜仔。整串藍紫色小花，果實可做為中藥材，枝葉帶有淡淡的清香，可驅蚊蟲。蜜蜂採集埔姜花蜜所釀造而成的埔姜蜜，帶有淡淡淺紫色，風味特殊，帶點淡淡清香微酸，不膩口。



蜂蠟

Beeswax
蜜ろう

規 格 | 1kg
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 730 日

將取去蜂蜜後的蜂蠟，入水鍋中加熱融化，除去上層泡沫雜質，趁熱過濾放冷，蜂蠟即凝結成塊，浮於水面，取出即為黃蠟，黃蠟再經熬煉、脫色等加工過程，即成蜂蠟。



玉荷包蜂蜜

Lychee Honey
ライチ蜂蜜

規 格 | 3kg
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
不可冷藏
效 期 | 730 日

產季約在每年元宵後，產區以高雄大樹為主，產量跟龍眼蜂蜜相比的話較穩定，經過 15-45 天的自然熟成，風味細緻優雅，但是對於低溫敏感，較容易結晶。



東洋精糖

T.T.G.A 特細砂糖

Granulated Sugar
東洋精糖 T.T.G.A グラニュー糖

規 格 | 30kg
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

顆粒細緻、超高純度，甜味清爽不膩口，溶解快速有效率，可應用在所有的西點及麵包中。

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



和田製糖上白糖

White Soft Sugar
和田製糖上白糖

規 格 | 30kg
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

上白糖是以甘蔗為原料，白色結晶外觀類似台灣細砂，比細砂更為細緻，水份較多、質地濕潤且含轉化糖液成份，製成產品的保濕效果比細砂好上許多。



三井中雙糖

Light Brown Crystal Sugar
三井中ザラ糖

規 格 | 1kg×20
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

黃褐色、高純度的粗顆粒結晶體。可增添料理的濃郁及色澤，適合照燒、壽喜燒等燉煮料理。



三井上白糖

White Soft Sugar
三井上白糖

規 格 | 1kg×10
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

上白糖乃為日本特產的砂糖，普遍在日本當地被廣泛使用。糖粉細緻、質地濕潤，對西點保濕效果較佳，用於日式甜點製作上，糖的味道會顯得比較突出和濃郁，烘焙易於上色，也可用來烹調料理使用。



阿波和三盆糖

Wasanbon Sugar
阿波和三盆糖

規 格 | 5kg
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

採用日本四國德島縣俗稱「竹糖」的甘蔗品種，將熬煮冷卻後的結晶用紗布包起放入木盆中擠壓糖蜜，此手續需重複三次以上，「三盆糖」美名由此而來，最後再由老師傅手工揉捻製成，過程共需二個月的時間。

客訂商品



三井白雙糖

White Soft Sugar
三井白ザラ糖

規 格 | 1kg×10
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

白雙糖純度高，結晶顆粒比細砂糖大、比冰糖小，無色透明，富有光澤，於高溫下還可以保持透明，糖含量高，糖分高，非常適合用於製作水果酒、餅乾、果凍、蜜餞及棉花糖果，同時也廣為使用於製作和菓子。



讚岐和三寶糖

Sanuki Wasanbo Sugar
さぬき和三宝糖

規 格 | 5kg
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

香川縣產的高級和三盆糖，「和三宝」是商家獨有的註冊商標；和一般砂糖的使用方法相同，但甜味更有深度且風味不同，適用於高級和菓子與糕點、麵包製作。



三井細砂糖

Granulated Sugar
グラニュー糖

規 格 | 1kg×10
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

三井的細砂糖具高穩定性，香色濃郁，品質被世界各地高度認可並廣泛使用。不論是加入咖啡或茶品中，或搭配糕點一同享用，風味絕佳。



本和香糖

Honwaka Sugar
本和香糖

規 格 | 20kg
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

本和香糖屬於「含蜜糖」，擁有優雅的淺褐色澤，以自家獨特製作成，在適當程度的過濾之下，保存原料糖本身的礦物質跟風味，成為獨特溫暖風味及甜味深度的來源；製成粉狀糖後的顆粒大小，呈現稍有差異的手感狀態，是既安心又美味的砂糖。



三井三溫糖

Brown Soft Sugar
三井三溫糖

規 格 | 1kg×10
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

與上白糖同為日本特有的砂糖，具有濕潤感且容易使用，芳醇柔和的風味及誘人的淡茶色使其成為歷久不衰的商品，可搭配使用在燉煮料理、照燒、醋物及醃漬物等。



薩南製糖島砂糖

Shima Brown Sugar
島砂糖

規 格 | 300g×10
1kg×10
20kg
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 365 日

使用日本產的甘蔗，富含天然礦物質，甜味自然優雅，忠實呈現甘蔗的原味，非常適合用於料理及烘焙。



薩南製糖黑砂糖

Brown Sugar
粉末黑砂糖

規格 | 1kg×10
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效期 | 365 日

日本國產原料製作，不論在料理或是烘焙中都相當容易使用，搭配紅茶或是咖啡也相當和諧。



手工黑糖

Handmade Brown Sugar
手作りブラウンシュガー

規格 | 1kg
原產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效期 | 730 日

採用有機農法種植的甘蔗，以龍眼木及荔枝木為柴火，歷經七小時手工熬煮，風味厚實，入口帶有淡淡的木頭香，適用於製作飲品、甜品、麵包及西點烘焙。



垣乃花沖繩產 粉末黑糖

Okinawa Brown Sugar
黑糖本舖垣乃花-粉末黑糖

規格 | 250g×30
原產地 | 日本沖繩
保存建議 | 常溫
效期 | 365 日

採用沖繩產蔗糖所製成的粉末式黑糖，從以前到現在都未曾改變的樸素風味，可廣泛應用於咖啡、甜點製作甚至是料理上。

客訂商品



相川水飴

Aikawa Mizuame
相川の水飴

規格 | 23kg
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效期 | 180 日

遵循古法，嚴選佐賀縣產糯米作為基礎原料，麥芽拌入蒸熟糯米使其「糖化」，將其榨汁、過濾後的液體，細火熬煮至質地黏稠而成的麥芽糖。琥珀般的光澤，交織著豐富層次的美味，最適合用於長崎蛋糕等高級和菓子，可以引出糕點的風味深度。

客訂商品



北部製糖 沖繩產粉狀黑糖

Okinawa Brown Sugar
北部製糖沖繩產粉狀黑糖

規格 | 20kg
原產地 | 日本沖繩
保存建議 | 常溫
效期 | 730 日

此款粉狀黑糖含有豐富且獨特的蜜玉。氣溫低時較易變得緊實，而氣溫回升時又會回到柔軟粉狀。易於使用在各種料理、糕點、麵包上。



SonTon 水飴

MIZU AME S CUP SONTON
ソントンカップ みずあめ

規格 | 255g×48
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效期 | 540 日

使用日本國產馬鈴薯澱粉製成富清爽甜味的麥芽糖，能廣泛應用於西式、日式料理、甜點與飲品。



甘蔗黑糖蜜

Crosby Blackstrap Molasses
ブラックストラップ糖蜜

規格 | 5kg×4
原產地 | 加拿大
保存建議 | 常溫
效期 | 720 日

Blackstrap Molasses 是一種高度濃縮、顏色很深的糖蜜，味道濃郁，略帶苦味。不添加任何防腐劑。許多人喜歡它濃郁的味道，作為風味增強劑或顏色增強劑，加入黑糖、巧克力、麵包、蛋糕裡，可取代化學焦糖色素，且含有天然的鐵和鈣。



海藻糖

Trehalose
トレハロース

規格 | 1kg、20kg
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效期 | 1095 日

保存原料的油脂與水分，並阻絕濕氣，能抑制蛋白質變性、脂質氧化、產生異味及澱粉老化情形，保留糕點在最佳狀態時的美味。



加藤美蜂園黑糖蜜

Brown Sugar Syrup
加藤美蜂園黒みつ

規格 | 1kg×6
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 540 日

保留了黑糖最原始的風味與香氣，適合加入麵包中使用或是做為淋醬裝飾，可以做出濕潤口感的日式饅頭和菓子。



日新製糖粉 (含寡糖)

Icing Sugar
粉糖

規格 | 1kg×10
200g×10
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效期 | 730 日

以獨特製法製成，不添加玉米澱粉，因此不易凝結並擁有天然甘甜風味，非常適合 DIY 甜點烘焙使用。在蛋糕甜點的裝飾，巧克力、奶油內餡的調製上都有很好的使用性。

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。

客訂商品



赤穂天鹽

Sea Salt
赤穂の天塩

規 格 | 20kg
原料產地 | 澳洲
製造國 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

日本兵庫縣的赤穂市以鹽產技術著名，使用澳洲鯊魚海灣 (Shark Bay 鹽田) 的清淨海水，經日曬製作而成的海鹽，用來調味可以提升食物甜度與鮮度。



淡路島藻鹽

Seaweed Salt (PREMIUM)
淡路島の藻塩 (茶) PREMIUM

規 格 | 80g×24
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

使用淡路島的海水及日本國產海藻，海藻的香氣創造出具有層次的溫和鹹度，鹹中隱約帶著甜味，非常適合用於炸天婦羅沾鹽、燒鳥、壽司、烤魚、烤肉、漬物、吸物、拉麵...等，亦可用於甜點提味。



天外天鹽

Mongolian Salt
天外天塩

規 格 | 1kg×20
300g×20×2
原料產地 | 中國
製造國 | 日本岐阜縣
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

來自內蒙古的天然湖，鹹味中帶有甘甜，加入和風高湯不會阻礙旨味生成；不僅能附著表面，亦能融入食材，水份含量極少，與食材混合時更容易，操作性佳。



瀬戸内藻鹽

Seaweed Salt
瀬戸内の藻塩 (TN)

規 格 | 1kg×10
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

粒度均一，溶解性良好的藻鹽，適合大量製作時使用。如飯糰、食品工廠用途等。



法國葛宏德天然灰海鹽

Gros Sel Guérande
ゲランドの塩

規 格 | 5kg
原 產地 | 法國
保存建議 | 常溫
效 期 | 1825 日

來自葛宏德 Guérande 鹽田區，製作過程沒有其他添加物，採收以後不精製也不清洗，富含鎂以及海鹽特有的風味，比一般海鹽含有更多的微量元素。



平釜荒鹽

Arashio Salt
あらしお

規 格 | 1kg×12
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1825 日

原料來自全球極乾淨海域日照風乾而成的「天日海鹽」，以日本山梨縣南阿爾卑斯市的乾淨水源融化再製，結晶細緻漂亮。適度的鹹味與剛好的苦甘味適合一般料理、漬物、製作味噌，使用在壽司醋飯中，能讓米粒富有光澤。



法國葛宏德細鹽

Sel Fin Seau Label Rouge
ゲランドの塩ラベルージュ

規 格 | 5kg
原 產地 | 法國
保存建議 | 常溫
效 期 | 1825 日

來自葛宏德 Guérande 鹽田區，以粗鹽直接研磨而成，製作過程無其他添加物，未經加工、增白或精製，保留純正鹽的風味，富含鎂與微量元素，品質獲得法國紅標 (Label Rouge 認證)，為料理的風味加分。



丹羽久天日湖鹽

Arashio Salt
天日湖塩

規 格 | 1kg×20
原料產地 | 中國
製造國 | 日本岐阜縣
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

蒙古大平原過去曾是海洋，海水經過悠久時間滲入岩層，再經地下水沖刷成鹽湖。天日湖鹽即是以此天然湖水日照風乾而成的粗鹽，俐落的鹹度及非常少許的苦味，同時帶有些許甜味。



法國葛宏德鹽之花

Fleur de Sel de Guérande
フルールドセル

規 格 | 1kg
原 產地 | 法國布列塔尼
葛宏德
保存建議 | 常溫
效 期 | 1825 日

鹽之花產量稀少，只有在特定時間、特定地區，在風與太陽的合作下，每 50-80 平方公尺的鹽田，才能結晶出 500-1500 公克的鹽之花。倒三角形的純白結晶體，卻蘊藏細緻的藻碘風味、礦物質氣息及紫蘿蘭花的馥郁芬芳。



冰川雪花海鹽

Flake Sea Salt
氷河雪花海塩

規 格 | 1kg
原 產地 | 加拿大
保存建議 | 常溫
效 期 | 1825 日

職人小批量生產，天然無人工添加物，爽口純淨海鹽無苦味，口感細緻且酥脆，適合裝飾擺盤烘焙表層、巧克力冰淇淋等等，可在熱食上維持形狀。

**建鹽岩鹽**Rock Salt
岩塩規 格 | 1kg×20
原 產地 | 中國
保存建議 | 常溫
效 期 | 1825 日

天然純淨，富含豐富礦物質，水分較少，鹽度適中，具風味層次後韻回甘。

**伯方之鹽**Roasted Sea Salt
伯方の塩焼塩規 格 | 1kg×20
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 5 年

將進口的日曬鹽用日本海水溶化，再運用自然風與太陽熱蒸發、形成結晶後烤製而成的鹽。保留適量海水鹽滷成分，質地細緻、風味醇厚，且不易受潮。適合用在沙拉、水果、天婦羅、炸物等料理。

**AJINOMOTO 味之素
味素**Monosodium Glutamate
味の素 うま味調味料規 格 | 1kg×12
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1825 日

同時含有乾燻鰹魚及香菇中的鮮味成份及昆布中的鮮味成份，少量使用就可輕鬆讓料理更加美味。耐熱性高，易溶解，在料理烹調時的任何時候添加使用效果都能一致。

**一番調味料**"Ichiban" seasoning (MSG)
うま味調味料「味の一番」規 格 | 1kg×10
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 36 個月

完美結合鰹魚乾、香菇和海帶三種鮮味成分的複合調味料。“味の一番”調味品品牌創建於1961年。由於特殊的顆粒型狀，易溶於水，故適用於任何菜餚。此外，由於長時間煮沸後鮮味不會破裂或變化，因此可以放心的使用於燉煮料理。



調味料

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



丸米株式會社

創立於 1854 年，擁有 160 年以上的技術經驗。丸米標誌中的「○」，象徵著大豆圓潤飽滿的外型，「米」則代表了澤潤透亮的米麴，兩者都是最重要的味噌原料。從平安時代開始，味噌與米麴都是和食不可或缺的調味料，採用營養豐富的大豆發酵而成的味噌，既美味又健康，更是日本人長壽的秘方。丸米致力於味噌與米麴的創新，研發出顛覆傳統的液態味噌，及「特仕米麴」等系列產品，同時兼顧保健滋養與享受美食的樂趣。



丸米職人用白味噌 規格 | 1kg×10
20kg (客訂)
Marukome Specialist Miso
White
原產地 | 日本
プロ用白みそ 保存建議 | 冷藏
效期 | 12 個月

口味清爽，富有香氣的信州淡色系米味噌。不含高湯成份，質地滑順。



丸米職人用紅味噌 規格 | 1kg×10
20kg (客訂)
Marukome Specialist Miso
Red
原產地 | 日本
プロ用赤みそ 保存建議 | 冷藏
效期 | 12 個月

口味濃郁的信州赤色味噌。不含高湯成份，質地滑順。

客訂商品



丸米一休味噌(高湯) 規格 | 1kg×10
Marukome Miso Ikkyu-San
(With Stock)
原產地 | 日本
一休さんだし入り 保存建議 | 冷藏
效期 | 12 個月

於滑順細緻不含顆粒的淡色味噌中，添加鰹魚、昆布高湯，口味淡雅清爽，能做出不膩口的料理。

客訂商品



丸米生鹽麴 規格 | 200g×8×4
400g×5
Marukome Fermented Salt
原產地 | 日本
マルコム生塩麹 效期 | 200g: 12 個月
400g: 6 個月
保存建議 | 冷藏

麴中的強力酵素，可以將蛋白質分為胺基酸，將澱粉轉化成葡萄糖，引出食材的鮮甜旨味，使料理更加美味，並幫助消化。

客訂商品



丸米乾燥米麴 規格 | 300g×10×2
Marukome Dry Koji Rice
原產地 | 日本
マルコム乾燥米麹 保存建議 | 常溫
效期 | 10 個月

米麴是許多日式料理品的重要原料，使用方便的散狀乾燥米麴，在家中就可以自製成鹽麴、米麴醬油、米麴味噌、甘酒…等，同時也能廣泛使用於日式料理的調味。

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



西京味噌



西京白味噌別撰

Saikyo Miso (Basic White Miso)
西京白みそ 別撰

規格 | 500g×10
原產地 | 日本
保存建議 | 冷藏
效期 | 12 個月

使用的米麴份量是大豆的 2 倍，充滿麴的醇香。自然的甘甜與低鹽配方，能引|出料理的本味。推薦運用於西京漬、京風白味噌湯、拉麵、各式日本料理、各式甜點等等。

現今在日本一提到白味噌，便會直接聯想到「西京味噌」。

京都在過去千餘年以來都是日本政治經濟、文化中心，西京味噌便是發源於這古雅的宮廷文化中。距今約 200 年前，日本丹波地區的釀酒名匠丹波屋茂助，在京都的天皇住居附近開始製醬，並奉命提供宮廷御膳所用的味噌。明治維新時期，政府遷都江戶並改名為「東京」，京都因此也被稱為「西京」，西京味噌因此得名，沿襲至今。顏色柔和淺白的西京白味噌，米麴使用量是豆味噌的 2 倍，鹽的比例則只有豆味噌的一半，採用大量的米麴製成擁有柔和高雅的甜味，低鹽份，帶著美麗色澤，整體風味醇香甘甜、不過鹹，是傳統京料理不可或缺的一味之外，也能完美融入甜點的應用。



MARUYA 八丁味噌

始於西元 1337 年（延元二年），至今已創業超過六百年，持續釀造保留傳統手藝與味道的 MARUYA 八丁味噌。不使用任何添加物，僅以素材及作法差異的純粹工法釀造各式風味產品。自江戶時代至今仍嚴守僅採用大豆、食鹽、水的傳統製法。砌石職人們在傳統日本的土壁工坊裡，將味噌放入 6 尺高的杉木桶裡，接著耗時 3-4 小時在桶上堆砌 3 噸的石頭。製造味噌的過程中，職人們必須倒入材料、拌勻、腳踏壓平，接著再次拌勻；如此單純嚴謹的工法，便是製作 MARUYA 八丁味噌的基礎。

「即便是石頭，也是有表情的」、「覆蓋與堆砌是完全不同的東西」，單純工法中隱藏許多細節，不斷修行的職人們，直到現在依舊採用代代相傳的傳統技法。因此，相較於一般的味噌，MARUYA 八丁味噌更需要數倍的時間來等待熟成，風味也更加深沉。



MARUYA 八丁味噌 本漉

Hatcho Miso
八丁味噌本漉

規格 | 2kg×6
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效期 | 12 個月

只使用黃豆的豆麩和鹽，以傳統製法、耗費二年所發酵釀成的「豆味噌」。滑順細緻不含顆粒，帶有些許酸味、苦澀味，其豐富及多層次口感，有別於一般味噌，風味濃郁，特別適合燉煮料理。

客訂商品



MARUYA 八丁味噌粉

Hatcho Miso Powder
八丁味噌パウダー

規格 | 50g×20
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效期 | 24 個月

將以傳統製法、耗費二年所發酵釀成的「豆味噌」，進行低溫焙煎後，再精製而成的八丁味噌粉。帶有些許酸味、苦澀味，其豐富及多層次的八丁味噌粉，適用於牛排、披薩、義大利麵、香草冰淇淋的提味。也可混鹽搭配天婦羅、炸雞等炸物料理。※ 不適用於味噌湯

客訂商品



MARUYA 京七味噌粉

Shichimi
丸や 京七味噌粉

規格 | 50g×20
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效期 | 240 日

為增加香氣及味道，故先將國產本鷹辣椒先做焙煎，以國產山椒增加香氣，小辣的七味唐辛子，辣度相較來說較為溫和，香氣十足。可增加烏龍麵或味噌湯的風味，焙煎辣椒的香及山椒的清爽也與牛排等烤物炒物很搭。



米味噌

顏色多樣，淡黃、黃、赤等都有；偏淡色為煮製，偏赤色為蒸製。製程慣例上，米麩添加比越高，則熟成時間越短。白味噌以信州、西京為代表，赤味噌以津輕、仙台為代表。西京特色為甜、仙台為辣、津輕為濃，信州適中。



豆味噌

煮製或蒸製都有。由於熟成時間較米赤味噌更久，所以顏色更深口味更重。相較於米、麥味噌，較顯著的澀味也是一大特徵。八丁味噌為其代表。



麥味噌

主要為白味噌，北關東地區則以大麥製作赤味噌。島原味噌與薩摩味噌為其代表。

味噌保存方法

味噌的正確保存方式？

冷凍冷藏皆可，建議以冷藏為佳。味噌不會因為冷凍而結凍，即便略硬，仍可取出後直接使用。為了防止開封後的味噌表面出現硬化或氧化，冷藏時請確實蓋好密封，避免接觸過多的空氣。

色澤變深的味噌是否還可以使用？

味噌本身會因時間與溫度而變色，這是由於原料中的米所分解出的糖分、與大豆分解出的蛋白質和胺基酸交互產生的作用，稱為「褐變」。即便是未開封的味噌也會出現。色澤變深，只會讓味道變濃，並不影響食用。

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



創味食品

株式會社創味食品於 1950 年創立於日本京都，是一家致力為食品業界提供各種高端調味料產品的食品製造企業。創味以嚴格的產品安全標準與優良的經營理念為兩大支柱，開發了各種優質美味的調味料產品。其中拉麵湯頭、蕎麥麵醬汁、烏龍麵醬汁等麵類湯汁更是創味引以為傲的部份。而這些具有代表性的日本料理正在全世界各地掀起熱潮。為了讓更多的人能夠品味到純正的日式美味，創味將持續不懈地追求公司【創】在美【味】的目標，提供給世界各地追求「本番」日本料理的客戶。



創味燒肉醬汁

Somi Yakiniku BBQ Sauce
焼肉のたれ

規格 | 2.2kg×6
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 18 個月

以日式醬油與精選味噌為基底，配合加入大蒜、生薑、水果、芝麻粉等原料精心製作而成的純正日式風味燒肉醬。使用方式：在生肉中加入 20~25% 本產品攪拌均勻後加熱燒烤即可。亦可用於豬肉、雞肉、羊肉、內臟（牛雜、羊雜等）等食材均可適用。



創味唐揚炸雞醬汁

Somi Karaage Marinade Sauce
(Fried Chicken Sauce)
から揚げ漬込みだれ

規格 | 2kg×6
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 12 個月

先將醬油、大蒜、生薑混合後加入萬能調味料（創味上湯）和嚴選的利尻昆布所製成香味濃郁的日式炸雞專用醃製調味醬汁。使用上僅需將切塊的雞肉中加入 10% 本產品混和均勻，醃 10~15 分鐘後裹粉油炸即可。



創味和風高湯

Somi Wafu-Dashi Soup
Stock Mild Type
和風だし 淡口

規格 | 1.8L×6
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 12 個月

採關西的風味做為設定，同蕎麥麵味露使用嚴選鰹魚乾的萃取精華而製成的高級產品。高倍數的稀釋比例（12 倍），是製作熱湯蕎麥麵與烏龍麵的最佳選擇。



創味蕎麥麵麵味露

Somi Soba-Tsuyu
(Japanese Soup Base)
そばつゆ

規格 | 1.8L×6
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 12 個月

即鰹魚醬油，嚴選鰹魚乾的萃取精華而製成的高級產品，典雅而醇厚的風味，不論冷熱蕎麥麵皆可快速製作，亦可作為烏龍麵用醬汁。使用於沾汁（冷）時直接加入冷水稀釋（4 倍），用於湯麵（熱）時甚至可加入倍數的熱水（8 倍），絕對是廚房的最佳利器。



創味醬油豚骨高湯

Somi Tonkotsu-Shoyu
Ramen Soup
豚骨醬油 ラーメンスープ

規格 | 1.8L×6
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 12 個月

以當前本州最主流的風味進行設定，採用真正的新鮮豬骨湯和日式醬油為基底，加入各種精選香料調味而成的濃厚日式豚骨拉麵湯頭。使用本品加入自製的大骨湯稀釋（8 倍）即可。

**創味豚骨高湯**

Somi EX Paitan
Ramen Soup
EX 白湯 ラーメンスープ

規 格 | 1.8kg×6
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 12 個月

道地的九州風味！以豬骨與雞骨熬製的湯底為基礎調配出的純正豚骨拉麵湯頭。使用時以本品加入 10 倍的高湯稀釋，可有效減少長時間熬煮帶來的骨臭味。

客訂商品

**創味烤飛魚高湯**

Somi Yakiago-Dashi
焼きあこだし

規 格 | 1.8L×6
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 12 個月

大量採用特選飛魚，烤製後與鹿兒島產枕崎鰹節混和，清爽高雅的香氣與風味可讓產品有更多的層次。

客訂商品

**創味鯛魚高湯**

Somi Tai-Dashi
鯛だし

規 格 | 1.8L×6
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 12 個月

有著「日本魚王」的稱號的鯛魚，是日本節慶、宴會時不可缺少的美味料理。嚴選日本本產鰹魚，萃取其精華加上昆布以及貝類調味，所製成的濃厚風味高湯。

客訂商品

**創味串燒特調醬汁**

Somi Yakitori sauce
焼鳥のたれ

規 格 | 2.1kg×6
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 12 個月

正統風味的串燒專用醬汁，嚴選本釀造醬油、三溫糖等高級原料，加上新鮮蘋果均勻混和，創造出口感層次豐富，光澤感十足的醬汁。使用方便，無須稀釋。只需在串燒烤製時邊烤邊沾上醬汁，反覆數次後最後出餐時再刷上一層醬汁即可。

客訂商品

**創味經典上湯調味粉**

Somi Shantung Powder
Type
創味シャントン粉末タイプ

規 格 | 50g×20
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
避免陽光直射
效 期 | 18 個月

製成易於使用的粉末類型。可以用來調味各種各樣的菜餚，從炒飯、拉麵湯、餃子和各種炒菜等各種中國菜，到日式和西式菜餚。

客訂商品

**創味担担麵醬汁**

Somi Tantanmen Ramen
Soup
担担麵スープ

規 格 | 1kg×10
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 9 個月

嚴選風味濃郁細膩的芝麻醬，加入韓國辣醬與豆瓣醬依秘方比例精心調配，製成風味獨特的日式擔擔麵湯頭。使用時將本產品加入 7 倍的骨湯稀釋即可完成。

客訂商品

**創味沾麵醬汁
魚介豚骨風味**

Somi Tsukemen Sauce
seafood & tonkotsu
濃厚魚介豚骨風味つけ麺だれ

規 格 | 1kg
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 18 個月

嚴選宗田鰹魚與鯖魚所製成的枯本節加以混合，加上創味精心監製且最自豪的豚骨湯頭，創造出濃郁且豐富可口的日本沾麵醬汁。不再需要費時熬煮，只要加入自製高湯即可立刻成為深具層次感的沾麵醬汁。

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



鎌田醬油

創立於寬政元年 (1789 年) 位於日本讚岐香川縣，受惠於當地土壤及日照條件，適合生產作為醬油原料的食鹽、小麥、大豆等，如今以釀造醬油的知名產地聞名，更是醬油工藝的搖籃之處。

至今擁有 230 餘年歷史，持續秉持著「釀造最優質的醬油，以貢獻社會並獲取大眾信任」為重要精神，積極研發各種高湯和醬汁滿足客戶的需求。

對於日新月異的飲食文化的變化，鎌田醬油也致力於提供符合時代所要求的「味道」及「品質」，為顧客的身心帶來滿足，並在生活中的每一天都能夠感受到幸福的味道。



鎌田醬油高湯醬油	規 格 200g、500g
Dashi Soy Sauce	原 產 地 日本
だし醤油	保存建議 常溫
	開封後冷藏
	效 期 18 個月

料理的基底調味只要這一瓶就足夠！完美融合高湯與醬油，所配制的萬能調味醬，美味又便利。日本料理的精隨是高湯（出汁だし），利用食材熬出來的高湯，而鎌田高湯醬油則直接將高湯與醬油巧妙融合，省去熬製高湯的步驟，深受主婦們的喜愛與支持。

客訂商品



鎌田醬油 小朋友高湯醬油	規 格 200g
Children's Soy Sauce	原 產 地 日本
子どもだし醤油	保存建議 常溫
	開封後冷藏
	效 期 18 個月

乳源來自比利時及荷蘭，經三次澄清手續製成，熔點 30 ~ 32 °C、化口性佳，需冷藏或是冷凍保存。

客訂商品



鎌田醬油 精進高湯醬油	規 格 200g
Dashi Soy Sauce	原 產 地 日本
精進だし醤油	保存建議 常溫
	開封後冷藏
	效 期 12 個月

以薄口醬油為基底，加入昆布、乾蘑菇的湯料和七種蔬菜（山藥、白蘿蔔、胡蘿蔔、牛蒡、白菜、馬鈴薯、南瓜）調配出具有醃梅的清爽餘韻高湯醬油。

客訂商品



鎌田醬油 蒜味高湯醬油	規 格 200g
Garlic Dashi Soy Sauce	原 產 地 日本
にんにくだし	保存建議 常溫
	開封後冷藏
	效 期 12 個月

在本釀造醬油中加上大量日本當地香川縣產的蒜頭、味噌、生薑、胡椒、辣椒、胡麻及鰹節作調味，製成濃厚風味的蒜味高湯醬油。甘醇、美味、鹹味和辣味絕妙的搭配，令人食慾大增。



鎌田醬油 酸橘醋醬油	規 格 200g
Ponzu Soy Sauce	原 產 地 日本
ぽん酢醤油	保存建議 常溫
	開封後冷藏
	效 期 12 個月

使用 100% 國產丸大豆釀造醬油，加上嚴選日產多種柑橘類果汁（酸橘、柚子、柑），濃厚酸味、口味清爽，是非常奢華的酸橘醋醬油。可用於鍋物、生魚片、餃類的沾醬或製成沙拉醬享用。

客訂商品



鎌田醬油淡口醬油

Usukuchi Soy Sauce
淡口醬油

規 格 | 500g
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 18 個月

經發酵熟成的醬油中，加入用米麴釀製的甘酒，打造豐富多層次風味，遵循古法所釀造之特級（本釀造）淡口醬油。

客訂商品



鎌田醬油和風醬油

Teriyaki Soy Sauce
和風たれ

規 格 | 200g
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 12 個月

本釀造醬油中，加入精心挑選的鰹魚節、鯖魚節、昆布高湯、砂糖、味醂等以最佳比例調合，是味道甘甜微辛的萬能醬汁，可廣泛運用於日式料理。適用料理：馬鈴薯燉肉、牛丼、親子丼、照燒料理。

客訂商品



鎌田醬油濃口醬油

Soy Sauce
濃口醬油

規 格 | 500g
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 18 個月

使用 100% 國產丸大豆本釀造醬油，是一款堪稱「醬油最美味的基礎」的本釀造特級濃口醬油。日本人口中的醬油幾乎指的就是濃口醬油，運用廣泛，尤以關東人最愛，用於燉煮肉類、醬汁、佐海鮮和刺身等等，可廣泛使用任何料理上的家庭必備品。

客訂商品 | 每年 9 月至隔年 4 月期間限定

鎌田醬油
貝之鍋高湯醬油

Shellfish Soup Base
貝の鍋だし

規 格 | 500g
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 18 個月

在醬油與各種風味原料的高湯中，加入扇貝的鮮味，使風味更佳濃郁飽滿的鍋物料理專用高湯。醇厚湯頭不僅能提升味道清淡的食材的旨味，也能做成美味的烏龍麵和粥品。

客訂商品

鎌田醬油
烏龍麵醬汁

Udon Soup Base
うどんつゆ

規 格 | 500g
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 18 個月

使用日本當地香川縣伊吹島產的小魚，經過稀釋便可製作純正的日式讚岐烏龍麵醬汁。對水約 7-8 倍稀釋醬汁，就可製成烏龍麵醬汁或做成鍋物，其湯頭可燉煮食材。

客訂商品

鎌田醬油
霹靂辣味高湯醬油

ピリ辛だし醤油
Chilli Dashi Soy Sauce

規 格 | 200g
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 12 個月

嚴選鰹魚節和昆布所熬成的高湯、味噌與豆板等鮮味食材以最佳比例調和，醬油的甘甜中帶有辛辣口感，辣味入喉、鮮味逐漸蔓延，更讓人食慾大開。

客訂商品



鎌田醬油煮魚醬油

Nizakana Soy Sauce
煮魚醬油

規 格 | 200g
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 12 個月

本釀造醬油嚴選鰹柴魚、鯖柴魚、昆布與由鎌田醬油特製的「鮭魚乾」所萃取出的高湯，並添加砂糖、味醂、十勝紅酒等，讓滋味更加豐富。

客訂商品

鎌田醬油
鮭魚高湯醬油

Salmon Dashi Soy Sauce
北海道 鮭節だし醤油

規 格 | 200g
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 12 個月

鎌田醬油自創「鮭柴魚」是由產卵後的整條鮭魚做成的柴魚乾。「鮭柴魚」所富含的麩胺酸是鰹魚、鯖魚乾的 10 倍以上，能襯托出食材原有的風味。

調味料

醬油

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



東丸淡口醬油

Higashimaru Soy Sauce
(Mild)
ヒガシマルうすくちしょうゆ

規 格 | 1.8L×6
18L
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1.8L：12 個月
18L：18 個月

JAS 特級 (本釀造) 薄口醬油。經充分熟成，輕快的香氣，無添加化學調味料、保存料、色素、甘味料。淺色的醬油能在保持素材原本色澤同時，提取素材風味。



東丸濃口醬油

Higashimaru Soy Sauce
(Strong)
ヒガシマルこいくち醤油

規 格 | 1.8L×6
18L
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1.8L：18 個月
18L：24 個月

JAS 特級 (本釀造) 薄口醬油。經充分熟成，輕快的香氣，無添加化學調味料、保存料、色素、甘味料。淺色的醬油能在保持素材原本色澤同時，提取素材風味。

客訂商品



東丸白醬汁

Higashimaru White
Soy Sauce
ヒガシマル 白しょうゆ調味料

規 格 | 1.8L×6
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 9 個月

無添加防腐劑、色素、甘味料。顏色較淡，適合調製醬汁、魚漿、漬物、白魚燒烤等，可在不影響食材顏色下為料理添增風味與香氣。可廣泛應用在日式、西式及中式等料理上。



湯淺藏匠白醬油

Yuasa White Soy Sauce
湯淺醬油 藏匠 白搾り

規 格 | 720ml×12
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 個月

以小麥為主要原料的醬油，呈透明琥珀色，濃厚高雅的韻味，是京料理不可或缺的調味料。推薦運用於煮物、吸物等不需著色的料理。也能作為義大利麵、拉麵等的隱藏風味。※ 開封後需冷藏

客訂商品



關原溜醬油

Tamari Soy Sauce
関ヶ原たまり醤油

規 格 | 1.8L×6
原 產地 | 720ml×12
保存建議 | 日本
常溫
效 期 | 24 個月

以天然黃豆，經一年以上的長期發酵，萃取出黃豆精華，用心精釀出的天然熟成、風味獨特的特級醬油。廣受饕客好評。適用於生魚片、壽司、串燒、照燒料理等。

客訂商品



角長手工醬油 (濃口)

Kadocho Handmade
Soy Sauce
手づくり醤油 湯淺たまり

規 格 | 900ml×12
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 個月

來自醬油發源地和歌山湯淺地區最古老的醬油廠。創業 177 年，至今仍遵循手工製作，原料採用岡山縣產丸大豆・岐阜縣產小麥・鹽・中雙糖・味醂，皆無添加保存料・化學調味料。※ 開封後需冷藏

客訂商品



角長濁醬油

Kadocho Unfiltered Soy
Sauce
濁り醤油

規 格 | 720ml×12
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 個月

單純取出以麴分解後的醬汁原液，未經加熱及壓榨的醬油，需 10 年左右製作時間的珍貴一品。因酵母的影響，成色比一般醬油稍混濁，風味層次較為深厚。※ 開封後需冷藏

客訂商品



丸金醬油 (濃口)

Marukin Soy Sauce
(Strong)
丸金醬油 (濃口)

規 格 | 18L
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 24 個月

利用蒸過的大豆與炒過的小麥為原料，做出醬油的基底，誕生於日本當地有名的醬油產地小豆島，不論煎煮炒都非常適合，屬於萬能調味料。



台灣龜甲萬濃口醬油

Kikkouman Soy Sauce
台灣龜甲萬濃口醬油

規 格 | 12kg
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 36 個月

在日本使用最多的醬油 (日式濃口醬油)，無添加任何調味料。

客訂商品



火乃國酸橘醋醬汁

Hinokuni Ponzu
ホシサン 火の国ポン酢

規 格 | 1L×15
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 個月

採用熊本本地的高級柑橘，榨汁之後與九州傳統的新鮮醬油與醋，以傳承百年的歷史技法製作而成的特色風味醬汁。



角谷文治郎商店

在 500 年前，味醂其實為甜酒飲品，後來發現了味醂入菜的諸多優點後，使之至今仍然受到人們的愛用。繼承了傳統釀造法的三河正宗味醂，具有清冽優雅的甜味和醇厚的滋味；堅持以「1 升糯米產出 1 升味醂」釀造的正宗味醂，飽含糯米的鮮香，極致天然的甜美味道，是添加了釀造用糖類或酒精、使酒量增加到 3 倍或 4 倍的一般市售味醂所無法比擬的。

在愛知縣三河地區的風土淬鍊、歷時兩年的季節變換中孕育而成的醇厚滋味，與為期 2、3 個月釀造的產品，或在海外進行一次加工後再進口進行二次加工的產品，有著極大差異。

使用自行精米的嚴選糯米與自家釀造的正宗燒酎，比起添加無味無臭的酒精製作而成的成品，香味更是濃郁。添加具有糯米鮮香味的米麴，於瓶中依然緩慢發酵，持續醞釀美好醇和的濃郁風味。



角谷文治郎商店 三州三河味醂

Sanshu Mikawa Mirin
角谷文治郎商店三州三河みりん

規格 | 700ml×12
1.8L×6
原產地 | 日本
酒精濃度 | 13.5-14.5%
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 12 個月

原料使用精選糯米、當地產米麴、自家釀造的正宗燒酎，經兩年釀造熟成，香氣濃郁。能代替砂糖為料理添加自然高雅的甜味及光澤，也可作為雞尾酒、甜點調味。

三河味醂 美味加分的 秘密

防止煮碎

味醂內含的酒精成分具有讓食材緊實的功能。

產生光澤

與醬油反應會產生燒烤般美觀開胃的光澤。

增加甘甜

具有比砂糖更自然圓潤的甘甜滋味，甜度卻僅有砂糖的 1/3。

去腥

具備有效消除魚腥味的功能。即便煮過，效果仍能持續。

提味

可滲透進食材組織內，突顯食物原始的美味。



盛田釀造 藏出本味醂

Morita Sweet Sake
藏出し本みりん

規格 | 1.8L×6
20L (客訂)
原產地 | 日本
酒精濃度 | 13.5~14.5%
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 18 個月

以釀造清酒技術誕生的本格味醂。原料的糯米所產生濃厚自然的甜味，能在料理中增添砂糖所無法表現出的深遠甜味及亮澤。

	原料	熟成期	酒精成份	鹽份
三州三河味醂	糯米、米麴、燒酎	2年	約14%	0%
一般本味醂	糯米、米麴、釀造酒精、各式糖類	2~3個月	約14%	0%
味醂風調味料 (市面最常見)	以糖水或葡萄糖、穀物糖化液為主， 加上化學調味料混合調製	短期內	未達1%	未達1%
發酵式調味料	米、米麴、各式糖類、酒精、食鹽等	1~2個月	10~14%	1.5%

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



橫井釀造

創立至今已 80 餘年的橫井釀造工業株式會社，在全日本 160 多間製醋公司中，是關東地區唯一屹立不搖的獨門老號。在長年歷經亞洲最大魚市「築地市場」周邊老店的環視審評下，不斷精進釀製技術，得以製作出香氣持久度、米心滲透性都特別優異的高品質醋，深受多數國寶級壽司師傅們的青睞。

在東京的壽司業界不但擁有超過 50% 的市佔率，更在 2018 米其林指南星級肯定的名店中，佔有 75% 的使用率。在嚴選素材及獨有的釀造技術下，商品線包括以優質酒粕製作的粕醋、香氣豐富的米醋、釀造醋，各式水果調味醋及發酵調味料等，滿足職人們發揮絕妙手藝。



橫井釀造江戶丹念醋 (預調紅醋)
規格 | 1.8L×8
原產地 | 日本
酸度 | 4.1%
Pre-mixed Sake Lees Vinegar Edotannen
保存建議 | 12 個月
江戶丹念酢
效期 | 常溫



以長時間熟成酒粕為原料為基底、並另外添加大豆胺基酸提升鮮味，呈現出醇厚濃郁風味，為香氣迷人的調和赤醋。也可以與金將或珠玉等商品混合使用、調製出具有自我風格的醋飯。

橫井釀造赤醋 琥珀
規格 | 1.8L×8、20L
原產地 | 日本
酸度 | 4.7%
Kohaku
赤酢こはく
保存建議 | 24 個月
效期 | 常溫



以長時間熟成酒粕為原料為基底所製成的赤醋，無另外添加米醋而呈現出清爽風味，可以與金將或珠玉等商品混合使用、調製出具有自我風格的醋飯。

橫井釀造赤醋 珠玉
規格 | 1.8L×8、20L (客訂)
原產地 | 日本
酸度 | 5.0%
Sake Lees Vinegar Shugyoku
珠玉
保存建議 | 12 個月
效期 | 常溫



同時含有赤醋與米醋，較金將含有更高比例的赤醋，除了米醋特有的溫潤風味之外，酒粕帶來的濃厚香氣亦更為明顯。用於醋飯時，顏色比金將更深一些。

客訂商品

橫井釀造預調赤醋
規格 | 20L
原產地 | 日本
酸度 | 3.5%
Pre-mixed Sake Lees Vinegar
赤酢合せ酢
保存建議 | 12 個月
效期 | 常溫



已預先調和鹽、糖的赤醋，能直接拌入醋飯。風味溫和，不嗆不酸刺，帶有淡淡酒粕香氣，能快速簡便做出具有特色的紅色醋飯。

橫井釀造金將 (米醋)
規格 | 1.8L×8、20L (客訂)
原產地 | 日本
酸度 | 5%
Rice Vinegar Kinsho
金將
保存建議 | 12 個月
效期 | 常溫



橫井釀造的招牌商品、優雅平衡赤醋的甘醇與日本米製的米醋的鮮味與清爽，酸味適中，能製作出具有個性的醋飯。

客訂商品


**橫井釀造米醋
大吟**

Daigin
米酢 大吟

規 格 | 1.8L×8、
20L
原 產地 | 日本
酸 度 | 5.0%
保存建議 | 24 個月
效 期 | 常溫

在精釀米醋中加入酒粕，風味渾厚且平衡。口感香醇，濃郁中帶有些許的甜口感，為料理帶來無限的可能。

客訂商品


**橫井釀造調味醋
極醋**

Seasoning Vinegar
Maroyaka ponsu
まろやかぼん酢

規 格 | 1.8L×8
20L(客訂)
原 產地 | 日本
保存建議 | 12 個月
效 期 | 常溫

以最佳比例調合兩種柑橘果汁、醬油、昆布高湯，味道較接近關東口味的極醋，可做為沾醬或醃漬用醋使用。

客訂商品


**橫井釀造米醋
白百合**

Shirayuri
白百合

規 格 | 1.8L×8、
20L
原 產地 | 日本
酸 度 | 5.0%
保存建議 | 24 個月
效 期 | 常溫

品牌特製米醋，溫和且甜口的醋品，亦能方便使用於各式料理中。特別推薦添加在壽司醋飯中，能更加凸顯米飯的風味。

客訂商品


**橫井釀造
純蘋果醋**

Jun Ringosu
純りんご酢

規 格 | 1.8L×8
原 產地 | 日本
酸 度 | 5.0%
保存建議 | 24 個月
效 期 | 常溫

100% 採用日本富士蘋果精釀而成，充滿豐富蘋果滋味，風味溫和，用途多元，可調製涼拌料理、醃製小菜、稀釋飲用、調製飲品。

客訂商品


**橫井釀造
白壽**

Hakuju
白壽

規 格 | 1.8L×8、
20L
原 產地 | 日本
酸 度 | 5.0%
保存建議 | 24 個月
效 期 | 常溫

橫井釀造的獨家特調配方，融合了純米醋與赤醋的清爽，並以水果醋做為隱味，調和出多層次甜味的現代江戶風用醋。除了做壽司飯用醋之外也可以用在沙拉的油醋醬上。

客訂商品


**橫井釀造
螃蟹用醋**

Crab Vinegar
かに用酢

規 格 | 1.8L×8
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 18 個月

為了使螃蟹的甜味與風味更上一層樓，特地與螃蟹專賣店共同開發製成。

客訂商品


**橫井釀造
水仙(白醋)**

Fermented Vinegar-Suisen
水仙

規 格 | 1.8L×8
20L(客訂)
原 產地 | 日本
酸 度 | 4.2%
保存建議 | 12 個月
效 期 | 常溫

適合各種料理的高 CP 值萬用醋。以酒粕及酒精調和釀造製成，風味清爽乾脆，無雜味，十分適合製作醃漬食品。

客訂商品


橫井釀造真黑醋

Black Vinegar
真黒酢

規 格 | 500ml×12
原 產地 | 日本
酸 度 | 4.5%
保存建議 | 常溫
效 期 | 24 個月

使用玄米及小麥作為主原料，是日本唯一採費工耗時「固體發酵法」的醋。深黑色澤與風味都十分具有個性，具有黑糖一般的自然甘甜及深遠風味，層次深厚。

客訂商品


**橫井釀造
吟成(白醋)**

Ginjou
吟成

規 格 | 1.8L×8、
20L
原 產地 | 日本
酸 度 | 4.7%
保存建議 | 常溫
效 期 | 24 個月

日本料理的風味基礎，以酒粕與酒精作為原料的白醋，味道圓潤，適合各式用途，特別是壽司店的醃漬薑片上，為廚房不可缺的基礎萬用品項。

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



OLIS SOLE

創立於 1824 年的 Olis Solé，是來自義大利美食天堂 Emilia Romagna 的家族企業，以生產優質的特級初榨橄欖油與巴薩米克酒醋聞名於世，農園鄰近 Mont-roig del Camp 村莊，位處大海與山脈之間，絕妙的風土完整地展現在作品上。

巴薩米克酒醋採用摩德納典型特雷比亞諾品種 Trebbiano 的葡萄釀製，多元層次藉由橡木桶陳年熟成，生產出酷似波爾多葡萄酒產區的驚艷風味。



MAS TARRÉS 巴薩米克 7 年 陳年葡萄酒醋

BALSAMIC VINEGAR (7years)
バルサミコ酢 (7 年)

規 格 | 125ml×30
250ml×12
500ml×6
原 產 地 | 義大利
保存建議 | 常溫
效 期 | 2190 日

產自義大利美食天堂的 Emilia Romagna，擁有 Trebbiano 葡萄的多元層次，正是經典巴薩米克醋特色。透過在橡木桶裡 7 年的 100% 自然釀造熟成，產出酷似波爾多的驚艷風味。



MAS TARRÉS 巴薩米克 14 年 陳年葡萄酒醋

BALSAMIC VINEGAR (14years)
バルサミコ酢 (14 年)

規 格 | 125ml×30
250ml×12
500ml×6
原 產 地 | 義大利
保存建議 | 常溫
效 期 | 2190 日

產自義大利美食天堂的 Emilia Romagna，擁有 Trebbiano 葡萄的多元層次，正是經典巴薩米克醋特色。透過在橡木桶裡 14 年的 100% 自然釀造熟成，產出酷似波爾多的驚艷風味。



KENKO

以「透過飲食替世界做出貢獻」為企業理念，「ケンコーマヨネーズ株式會社」(KENKO Mayonnaise) 除了推廣商品，更致力於提倡各種食育活動，關切消費者的身心健康、以及生命之源「食物」與地球環境的關係。因此企業集團重視的是能滿足飲食需求的商品，同時兼備安心、安全的條件，持續追求更高的品質與服務。

主要的經營事業核心是「沙拉」，希望可以讓沙拉成為每日主食、成為餐桌上的主角。旗下美乃滋與沙拉淋醬類商品豐富多元，不僅能直接作為基底醬料，亦能與其他食材調配出多種風味變化，以多功能性因應創造更多料理的可能。



餐飲風味美乃滋

Restaurant Type Mayonnaise
ケンコーマヨネーズ
レストランの味

規格 | 500g×20
原產地 | 日本兵庫縣
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 300日



完美平衡的酸味與鹹味，屬於風味濃厚有深度的蛋黃型美乃滋。溫柔醇厚且令人印象深刻的蛋黃香氣，加上圓潤滑順的綿密口感，無論作為沾醬或淋醬，都能使成品的表現更上一層。

萬用美乃滋

Plain Type Mayonnaise
プレーンタイプマヨネーズ

規格 | 500g×20
原產地 | 日本兵庫縣
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 300日



口感輕盈的全蛋型美乃滋，鹹味、甜味、酸味表現平衡，由於風味清爽不膩，更能襯托食材原本的美味。

客訂商品

Global 美乃滋

GLOBAL mayonnaise
グローバルマヨネーズ

規格 | 1kg×12
原產地 | 日本京都府
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 300日



經典日式美乃滋，無添加吉利丁與味精，讓美乃滋吃得更加健康無負擔。濃郁的奶香讓人允指回味，風行全球的熱銷商品。

充滿果實柑橘沙拉醬

Fruity Orange Dressing
実がたっぷり柑橘ドレッシング

規格 | 1L×6
原產地 | 日本神奈川縣
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 150日



葡萄柚、蘆薈、柳橙、柚子等，充滿了顆粒感與色彩的一款沙拉淋醬。除了運用在基本的生菜沙拉，義式海鮮冷盤、或義大利醃漬蔬菜等，皆可使用這款醬汁，增加柑橘系的清爽果香。

柔和金芝麻沙拉醬

Creamy Golden Sesame Dressing
クリーミー金ごまドレッシング

規格 | 1L×9
原產地 | 日本京都府
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 300日



帶有柔順口感的芝麻沙拉淋醬，金芝麻的優雅風味表現明顯。非常重視鹽味、酸味、甜味的整體平衡；容易沾附素材的適中黏稠度，加上圓潤的風味提引出蔬菜或素材的美味。

調味料

KENKO 沙拉調醬

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



五種堅果沙拉醬

Five nuts mixed dressing
OKASU SALAD Dressing
ナッツ

規 格 | 1L×9
原 產地 | 日本京都府
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 300 日

混合花生、杏仁、腰果、夏威夷果、榛果製作而成，交乘五種堅果的馥郁香氣，同時帶有堅果獨特的顆粒咀嚼感。適合製作溫野菜沙拉、炸物沙拉，或當成義大利麵的基底醬汁，混拌出不同的料理風味。

客訂商品



TB 低卡無油 柚子胡椒醬

Triple Balance Non Oil
Yuzukosho
トリプルバランス
ノンオイル 柚子こしょう

規 格 | 1L×9
原 產地 | 日本京都府
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 180 日

使用日本產的柚子胡椒，能夠同時品嚐到柚子清爽的風味，以及胡椒微辣的口感。適合搭配雞肉、烤魚或白蘿蔔。



八丁味噌醬

Haccho Miso Cooking
Sauce
クッキングソース八丁みそ味

規 格 | 1260g×6
原 產地 | 日本埼玉縣
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 300 日

以平衡的比例混合八丁味噌與西京味噌，加入適量鰹魚作為隱味，完成圓潤甘甜的味覺表現；推薦用於烤魚、烤雞，或味噌煮、味噌茄子等。適用拌炒、燒烤、燉煮、淋醬、拌料、沾醬等各種調理法。

客訂商品



TB 低卡無油 和風鰹魚醬

Triple Balance Non Oil
Bonito
トリプルバランス ノンオイル
和かつお

規 格 | 1L×9
原 產地 | 日本京都府
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 180 日

使用日本靜岡縣燒津產的柴魚片和鰹魚高湯，是能夠充分品嚐到鰹魚風味的醬料。適合搭配牛蒡等根莖類蔬菜或雞肉。

客訂商品



Feel free 芝麻沙拉醬

Feel Free Sesame salad
dressing
ごまドレッシング

規 格 | 1L×9
原 產地 | 日本京都府
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 300 日

微甜的口感中有著滿滿的芝麻香氣，清爽不油膩的口感讓添加沙拉醬不再成為負擔。專利的開口屏除傳統的拉環，不易測漏且更加方便使用。

客訂商品



蒜味奶油醬

Garlic Butter Sauce
ガーリックバターソース

規 格 | 505g×12
原 產地 | 日本京都府
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 300 日

市場罕見的方便調理商品，同時帶有奶油和蒜香風味，可直接使用無需再調味。液態使用比固態奶油更加方便且好保存，無須擔心冷卻後的凝固，亦可加熱調理。可直接用來做為抹醬或混拌用調味料，或與其他調味料混搭，調理範圍更廣更方便。



Feel free 無油紫蘇沙拉醬

Feel Free Perilla Salad
Dressing
ノンオイル青じそ

規 格 | 1L×9
原 產地 | 日本京都府
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 300 日

清爽的口味設定，但絲毫不減少紫蘇的香氣，是深受歡迎且極具代表性的日式調味料之一。專利的開口方便開關，不易測漏或殘留減少衛生的疑慮。

客訂商品



TB 低卡無油洋蔥醬

Triple Balance Non Oil Onion
トリプルバランス ノンオイル
たまねぎ

規 格 | 1L×9
原 產地 | 日本京都府
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 300 日

是以鰹魚風味醬油為基底的醬料。內容物含有 20% 以上的洋蔥和香菇。適合搭配菇類、番茄以及菠菜。



好侍食品

自 1913 年創立至今，好侍食品擁有齊全的咖哩塊口味，從佛蒙特、爪哇到印度咖哩，涵蓋了全球最風行的咖哩種類，也是目前全球最大的咖哩塊品牌。

日本第一的好侍食品，成功克服常讓小孩子害怕的香辛料辣味，發明添加蘋果和蜂蜜的日式咖哩口味 - 「佛蒙特咖哩」！

讓佛蒙特咖哩以獨特配方征服全世界，成為今日全球最暢銷的咖哩塊！



好侍 印度風雞肉咖哩餡

House Keema Curry Filling
印度風鶏ひき肉の
キーマカレーフィリング

規格 | 2kg×4
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 10 個月

將雞絞肉、洋蔥經細火慢熬而成的美味，搭配獨特香辛料的迷人香氣，結合成香氣濃郁的辣味咖哩內餡。



好侍基礎咖哩餡

House Basic Curry Filling
ベースカレーフィリング
まるやかスタンダード包餡用

規格 | 3kg×4
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 10 個月

以家庭咖哩的口味為基礎所開發的咖哩餡。此款咖哩餡非常適合搭配鹹麵包。咖哩餡的辛香料更能突顯香腸、火腿、培根等肉類的美味。為了方便製作，特別將餡的黏度提高。



好侍咖哩雪片

Curry Flake
カレーフレーク

規格 | 1kg×20
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 18 個月

清爽帶勁的中辣咖哩。不僅適用於咖哩飯，亦適合咖哩烏龍麵、咖哩可樂餅等各式各樣菜式使用。



好侍香味焙煎咖哩 雪片

Koumibaisen Curry Flake
香味焙煎(カレーフレーク)

規格 | 1kg×20
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 24 個月

以細火烘焙小茴香、丁香等香味獨特的特選辛香料，並加入大蒜、薑、紅蔥等蔬菜提味，調配成香氣獨特且濃郁口感的咖哩雪片。



香味焙煎燴飯雪片

Koumibaisen Hasued Beef
香味焙煎ハッシュドビーフ
フレーク

規格 | 1kg×20
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 18 個月

使用以香味蔬菜、法國生產的紅酒、紅酒醋及紅蔥一起熬煮而成之特製紅酒醬，增添其多層次的風味口感。獨特香氣與濃郁之口感為產品的主要特色。

調味料

好侍食品

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



佛蒙特咖哩餡

Vermont Curry Filling
バーモントカレーフィリング

規 格 | 2kg×4
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 12 個月

以蘋果與蜂蜜調配成最受歡迎的佛蒙特咖哩，口感濃郁且溫和。恰到好處的濃稠度可與麵團呈現最完美的搭配。



綜合香辛料 葛拉姆馬薩拉

Garammasara (Can)
ガラムマサラ

規 格 | 400g×12
原 產地 | 馬來西亞
保存建議 | 常溫
效 期 | 24 個月

以辣椒為基底，加入陳皮、芝麻、花椒、海苔和薑等材料，以完美的比例調配而成的七味辣椒粉，口味較為柔和。



爪哇咖哩餡

Java Curry Filling
ジャワカレーフィリング

規 格 | 2kg×4
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 12 個月

兼具香辛料獨特香味與清爽辣味的濃醇咖哩。恰到好處的濃稠度可與麵團呈現最完美的搭配。



七味辣椒粉

Shichimi
七味唐辛子

規 格 | 18g×160
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 910 日

以辣椒為基底，加入陳皮、芝麻、花椒、海苔和薑等材料，以完美的比例調配而成的七味辣椒粉，口味較為柔和。



好侍素食咖哩

HOUSE Vegetarian Curry
ベジタブルカレー

規 格 | 200g×60
原 產地 | 越南
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 18 個月

日本百年咖哩「好侍食品」推出全球首支純素的和風咖哩，不含五辛、無蛋無奶的純素配方。嚴選多種辛香料，口味溫潤清爽多層次。



馬德拉斯咖哩粉

Madras Curry Powder (Can)
マドラスカレーパウダー

規 格 | 400g×6
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 36 個月

降低香辛料刺激的辛辣口感，突顯茴香、荳蔻與丁香等香氣，完美呈現出印度風咖哩粉的獨特氣味。提升料理整體的風味，能製作出具有異國風味與個人特色的料理。



風車咖哩粉

Fusha Curry Powder (Can)
風車カレーパウダー

規 格 | 400g×6
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 36 個月

肉桂的甜味香氣為基底，辣度和香氣較為突出的一款咖哩粉。不論是燉煮或是翻炒料理都很合適。操作方便，可用於任何咖哩料理基底中的萬能咖哩粉。

**分銅金青柚子辣椒**

Yuzu Peel with Green Chilli Pepper
青柚子こしょう

規 格 | 50g×10
500g×10 (客訂)
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 500g: 12個月
50g: 10個月

使用未完熟的青柚子皮與唐辛子、鹽一同熟成。作為料理的主味、鍋類、湯類、燉煮料理；麵類、生魚片的提味皆非常適合。

客訂商品

**鹽漬櫻花**

Salted Cherry Blossoms
桜花漬

規 格 | 375g (約 500 朵) × 10
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

日料與烘焙食材中特有的「鹽漬櫻花」，以鹽與梅醋醃漬而成的櫻花漬，保持著櫻花有鮮艷粉紅色澤，能讓製作出的產品別具特色與風味，讓料理增添高雅的氣息。

**新潟妙高寒作里
3年熟成辣椒醬**

Fermented Chilli Sauce
かんざり

規 格 | 70g×10×4
400g×24 (客訂)
原 產地 | 日本新潟縣
保存建議 | 12月
效 期 | 常溫

採用日本國產無農藥製作、比普通辣椒大3倍的「S-30」品種，辣中帶甜恰恰到好處；製作過程需經歷1年製造與3年發酵的時間才能完成，以天然製法熟成的風味層次，為各式料理帶來不同的風味呈現。

**調味牛蒡絲**

Shredded Burdock
調味牛蒡千切り

規 格 | 1kg×12
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷藏
效 期 | 730 日

日式精緻小菜，解凍後即可食用。以天然鮮香甜之牛蒡絲佐以香油點綴出雅致香醇飽滿風味，灑入黑芝麻搭配白色牛蒡絲讓人食慾大開。

客訂商品

**BULL DOG
食堂用中濃醬汁**

Salted Cherry Blossoms
ブルドッグ食堂用中濃ソース

規 格 | 1.8L×6
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 720 日

餐廳用系列，比起價格更講究品質的食堂用中濃醬汁。店家在調配有自己的醬汁時，再加上這款醬汁調配時，也不會與其他醬料產生干擾。此款醬汁也受到許多餐廳愛戴，例如炸豬排餐廳和大阪燒餐廳。

**GABAN 黑胡椒碎**

GABAN Black Pepper
(Coarse)
ブラックペッパー荒挽き

規 格 | 1kg
原 產地 | 馬來西亞
保存建議 | 常溫
效 期 | 3年

別名山胡椒，在未完全成熟狀態下乾燥處理；透過研磨的胡椒粒香氣最佳，同時具有清爽芳香與濃烈辛味，適合各式料理。

客訂商品

**SSK 兩種起司凱薩醬**

SSK Caesar Salad Dressing
SSK 2種のチーズのシーザーサラダドレッシング

規 格 | 1L×8
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 270 日

使用兩種乳酪特調而成，並加入培根增添風味，屬於濃郁系沙拉醬。醬汁濃稠，搭配餅乾、麵包時也不易浸濕影響口感。風味穩定，無論搭配肉類、海鮮或沙拉料理都非常合適。

**GABAN 白胡椒**

GABAN White Pepper
ホワイトペッパーパウダー

規 格 | 1kg
原 產地 | 馬來西亞
保存建議 | 常溫
效 期 | 3年

白胡椒的植物來源和黑胡椒相同，但果實成熟度較高，在吸收水分後除去外皮；氣味芳香，相對黑胡椒來說更為辛辣。

**Plum 梅肉醬**

Umeboshi Plum Paste
梅肉

規 格 | 280g×24
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 12個月

嚴選日本和歌山紀州地區梅子鹽漬。將梅子原味發揮，有在鹽度上進行調整，溫和不過分。

**GABAN 肉桂粉**

GABAN Cinnamon Powder
シナモンパウダー

規 格 | 1kg
原 產地 | 馬來西亞
保存建議 | 常溫
效 期 | 3年

使用樟科常綠喬木的植物製成，用其樹皮乾燥磨成粉末，有著清爽的香氣和些許的甜味，可用在咖哩、醬料或是番茄醬。

調味料

其他

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。

客訂商品



明智院清淨辣椒粉 粗粒

Red pepper powder
唐辛子パウダー

規 格 | 3kg×4
原 產 地 | 韓國
保存建議 | 常溫
效 期 | 540 日

多用於醃製泡菜。將辣椒籽仔細去除，能製作出顏色相對漂亮、更為鮮紅明亮的美味泡菜。韓國香辣海鮮炒碼麵、韓式火鍋、燒烤肉、拌飯、辣湯或是自製韓式辣椒醬皆適用。

客訂商品



CA 辣椒絲

Thread Cutting Red Pepper
唐辛子糸切り

規 格 | 100g×20
 1kg×5
加 工 地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 12 個月

紅辣椒切成的細絲，可用於料理裝飾，添色開胃。



酒水茶飲



舞間茶心

率先於花蓮舞鶴種植茶葉的葉家，有著四代種茶的家族傳承，至今舞鶴地區知名的有機紅玉（台茶 18 號）、白牡丹（白茶）、大葉烏龍、高山烏龍茶及蜜香紅茶等的栽種與推廣，葉家的傳承有其舉足輕重角色。有感消費者對於市面上茶葉安全的疑慮，「舞間茶心」的創立，希望提供安全健康的各種好茶。率先在舞鶴地區採用自然農法，取得國際美育自然生態基金會 (MOA) 認證的證明，便是在茶園裡能見到各種小動物與新鮮健康的茶樹共存，其中的小綠葉蟬，便是受到各方喜愛的舞間茶心蜜香紅茶關鍵。

擁有自家立體三角茶包包裝廠與茶粉研磨生產線，並通過 MOA 的有機認證、SGS 的 FSSC22000、ISO22000:2005、HACCP 等國際認證。商品線完整，能靈活運用於飲料、烘焙、冰淇淋等產品運用。



舞間茶心 有機綠茶茶粉

Organic Green Tea Powder
有機綠茶パウダー

規格 | 500g
產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效期 | 1095 日

種植於不噴灑農藥及化學肥料的茶園，一心二葉手工摘採，不攪拌直接進行殺青，保有自然栽培的天然茶葉的新鮮度，是綠茶原始鮮味喜愛者不可錯過的綠茶飲，非常適合冷泡。



舞間茶心 和風煎茶茶粉

Sencha Green Tea Powder
和風煎茶パウダー

規格 | 500g
產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效期 | 1095 日

採用高級綠茶、獨特蒸菁作法製成，葉片細長，保有豐富茶多酚，茶湯青綠滋味甘醇，是日本茶道中經典茶飲。煎茶（綠茶）中含有豐富維生素 A、B 群、C 及豐富礦物質，居茶類之冠。



舞間茶心 日式玄米茶粉

Japan Black Rice Tea Powder
玄米茶パウダー

規格 | 500g
產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效期 | 1095 日

以獨特蒸菁煎茶 1:1 比例混合玄米，味道清新甘甜，深獲日本民眾喜愛。玄米茶含有豐富維生素 A、B 群、C 及豐富礦物質，居各種茶品之冠。獨特的蒸菁煎茶與濃郁雅致的米香特調比例搭配，味道清新甘甜。



舞間茶心 炭焙烏龍茶粉

Baking Oolong Tea Powder
焙煎ウーロン-チャパウダー

規格 | 500g
產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效期 | 1095 日

炭焙烏龍採有機栽培大葉烏龍茶葉，以手工摘採、傳統慢火長時間重烘焙的烏龍茶。製作工序繁複，需經曬青、凋萎、搖青、發酵、炒青、揉捻、乾燥。茶湯香氣有濃郁的炭焙味，口感醇厚、自然回甘，擁有韻味十足且甘醇生津的滋味。



舞間茶心 蜜香紅茶茶粉

Honey Black Tea Powder
蜜香紅茶パウダー

規格 | 500g
產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效期 | 1095 日

有機無農藥自然農耕的茶園中，小綠葉蟬紛紛出來啃咬烏龍茶葉，令茶葉幼芽產生一連串化學變化，茶葉因此擁有自然淡雅蜜香、淡淡果香及蔗糖等多種層次口感，無傳統紅茶茶葉久泡產生的苦澀感。



舞間茶心 有機紅玉茶粉

Organic Ruby Tea Powder
有機紅玉紅茶パウダー

規 格 | 500g
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

台茶 18 號的紅玉紅茶採用不施灑農藥及化學肥料的有機無毒栽種方式，茶葉較厚實，帶有天然肉桂淡香、薄荷的清香感。手工摘採完整紅茶茶葉，並以「條索形」式完整烘焙茶葉不切碎，飲用口感更加獨特、香醇、濃厚、順口。



舞間茶心 四季春茶粉

Si Ji Chun(Four Season)Tea Powder
四季春茶パウダー

規 格 | 500g
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

茶香明顯獨具幽雅花香、滋味醇厚，做法逐漸走低發酵，不僅有烏龍茶韻味，又有綠茶香氣，適合四季飲用，故稱之為四季春茶。



舞間茶心 紅烏龍茶粉

Oolong Black Tea Powder
發酵ウーロン-チャパウダー

規 格 | 500g
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

紅烏龍必須以一心二葉茶芽以手工方式採摘，採重萎凋、全發酵方式，外觀形狀為半球型色澤暗紅帶有光澤，茶湯水色琥珀橙紅，明亮澄清，茶質厚實具熟果香，滋味醇厚圓滑、富有活性、耐泡、甘醇，紅烏龍屬著重烘焙之烏龍茶，長久存放不易變質，適合當陳年茶典藏。



舞間茶心 東方美人茶粉

Oriental Beauty (Dongfang Meiren) Tea Powder
とうほうびじん茶パウダー

規 格 | 500g
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

東方美人茶又名白毫烏龍茶，特色在於茶樹嫩芽經小綠葉蟬吸食，才能散發出天然甜香，像熟果香亦像蜂蜜香氣，非常甘醇順口，猶如東方女性之溫暖柔順，與茶葉舒展開後形貌雅麗，而命名為「東方美人」。



舞間茶心 柚香金萱茶粉

Shaddock Jin Xuan Powder
ゆず花キンセンチャパウダー

規 格 | 500g
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

市面上少有的柚子花與金萱茶燻出來的柚香金萱茶粉，具有濃郁的花香與茶香結合。



舞間茶心 洛神花茶粉

Roselle Powder
ローゼル ハイビスカスパウダー

規 格 | 500g
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

洛神花含有營養豐富的天然的果酸、果膠、花青素、維生素 C 和多種人體需要的礦物質，是一種口味極佳的天然食品。百分之百原朵原花低溫研磨，保留原有香氣及色澤，適合用在抹醬及天然調色使用。



舞間茶心 鐵觀音茶粉

Tieguanyin Tea Powder
鐵觀音パウダー

規 格 | 500g
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

鐵觀音的韻味醇厚，具有獨特的甘醇，以及帶一點弱果酸及桂花香。其中，以一心二葉採摘的上等鐵觀音，茶味深具喉性及收斂性，品嚐後回味深沉，韻味久留喉間，芬芳不散。



舞間茶心 茉莉綠茶粉

Jasmine Green Tea Powder
ジャスミングリーンティーパウダー

規 格 | 500g
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

每年五月，嚴選花壇的茉莉花與花蓮的有機綠茶，濃郁的茉莉花香與淡雅清香的綠茶結合，口感溫潤、花香持久。



舞間茶心 文山包種茶粉

Punchong Tea Powder
文山包種茶パウダー

規 格 | 500g
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

文山包種茶外觀是條索狀、色澤墨綠，乾茶有甜素蘭花香，沖泡時香氣清揚，茶湯成蜜黃，蜜綠鮮豔，有幽雅花香味，湯鮮爽甘醇清澈不苦澀，回甘力強，且有「香、濃、醇、韻、美」五大特色。



舞間茶心 阿薩姆紅茶粉

Assam Black Tea Powder
アッサム紅茶パウダー

規 格 | 500g
原 產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

阿薩姆紅茶以其深琥珀色澤、濃郁厚實的口感及迷人的麥芽香，成為其鮮明的特色。

酒水茶飲

舞間茶心

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



舞間茶心伯爵茶粉

Earl Grey Tea Powder
アールグレイティーパウダー

規 格 | 500g
原 產 地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

使用伯爵茶原葉低溫研磨，帶有佛手柑及檸檬皮的香氣。

客訂商品



舞間茶心 業務用茶葉

Taiwanese Tea Leaves
舞間茶心業務用茶葉

規 格 | 300g
原 產 地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

適合營業使用，散茶半斤包裝，口味上有紅烏龍、和風煎茶、日式玄米茶、柚香金萱、蜜香紅茶、炭焙烏龍、有機紅玉、有機綠茶。



舞間茶心焙茶粉

Roasted Tea Powder
ほうじ茶パウダー

規 格 | 500g
原 產 地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

焙茶是將煎茶的葉或莖用高溫焙炒而成的產品，其特徵是芳香濃郁並呈褐色。通過高溫焙炒降低了苦味和澀味，突出了清爽風味。



舞間茶心玄米粒

Brown Rice Kernel
玄米粒

規 格 | 1kg
原 產 地 | 日本
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

濃郁雅致的米香，適用於各種烘焙用途。

客訂商品



舞間茶心馬告粉

Makao
マーガオ (山胡椒) パウダー

規 格 | 500g
原 產 地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

馬告 (Makao) 另有別名為山胡椒，主要產季於 6、7 月，在泰雅族語上有充滿生機、生生不息之意，帶有天然的檸檬及薑的風味，特殊的辛香味道能被廣泛應用在烘焙及料理上。

客訂商品



舞間茶心 業務用三角茶包

Taiwanese Tea Bags
舞間茶心業務用三角
ティーバッグ

規 格 | 50 入
原 產 地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效 期 | 1095 日

適合營業使用，原葉包裝非茶末，口味有紅烏龍、和風煎茶、日式玄米茶、柚香金萱、蜜香紅茶、炭焙烏龍、有機紅玉、有機綠茶、四季春茶、文山包種茶及鐵觀音。



森田園宇治抹茶利休 規 格 | 500g×20
 Moritaen Matcha Powder 原 產 地 | 日本
 もりた園宇治抹茶 利休 保存建議 | 冷藏
 效 期 | 540 日

日本茶匠 - 森田治秀，昭和 45 年 ~ 平成 4 年連續三年以上獲得農林水產大臣獎項；擁有最高等級茶審 技術九段資格。森田園宇治抹茶利休，由森田治秀大師監修，以上好宇治茶，採用傳統石磨碾磨 (石臼挽き) 技術，展現飽滿層次次的抹茶風味。



滿壽多園靜岡抹茶粉 規 格 | 1kg×20
 Yamama Masudaen Matcha Powder 原 產 地 | 日本
 やまま満寿多園抹茶 保存建議 | 冷藏
 效 期 | 545 日

1870 年成立的滿壽多園至今已有近 150 年的歷史，從茶園、製造到販售一條龍式的生產及溯源管理，並通過 FSSC22000 食品安全管理系統及 UTZ 永續經營認證，品質穩定令人安心。此款抹茶為秋番茶，適合應用於烘焙上，烘烤後可保留抹茶原色及香氣。



宇治丸久小山園洛綠抹茶粉 規 格 | 1kg×10
 Marukyu Koyamaen 原 產 地 | 日本
 Rakumidori Matcha Powder 保存建議 | 冷藏
 宇治丸久小山園洛みどり抹茶 效 期 | 210 日

京都百年經典茶品牌丸久小山園特別為台灣市場而開發的抹茶。僅用春季首批採摘一番茶研製而成，口感清爽微澀、茶香溫和，可靈活運用在甜點、飲品上，優雅體現另一種抹茶風格，絕對是各家主廚與抹茶甜點迷不容錯過的逸品。



滿壽多園靜岡焙茶粉 規 格 | 1kg×20
 Yamama Masudaen 原 產 地 | 日本
 Houjicha Powder 保存建議 | 冷藏
 やまま満寿多園ほうじ茶 效 期 | 545 日
 パウダー

來自綠茶生產量日本第一的靜岡縣，以品質穩定的優質技術研磨，完整保留焙茶的風味。



森半抹茶粉 (含綠藻) 規 格 | 500g×10
 Matcha Powder With Chorella 原 產 地 | 日本
 森半クロレラ入り抹茶 保存建議 | 冷藏
 效 期 | 365 日

茶葉經過短時間蒸氣殺菌後磨製而成的細緻粉末，因含有綠藻，故能長時間維持鮮明的色彩，為多用途的抹茶粉。



滿壽多園靜岡焙茶包 規 格 | 4g×250 入
 Hojicha Tea Bag 原 產 地 | 日本
 ほうじ茶 ティーバッグ 保存建議 | 常溫
 效 期 | 18 個月

焙茶是將番茶、煎茶以高溫焙煎，焙煎工序後的茶葉更顯香氣，同時降低了苦澀口感及咖啡因，成為日本茶類市場新寵兒，溫潤的香氣與風味在餐飲上有廣泛的應用性。



森半焙茶粉 規 格 | 500g×10
 Roasted Green Tea Powder 原 產 地 | 日本
 釜ほうじ茶パウダー 保存建議 | 冷藏
 效 期 | 365 日

屬於發酵茶類，將炒過的茶香鎖住，持續其香味，採用葉與梗磨成細粉，使用於加工類食品能明顯感受茶香，適合用於冰淇淋、霜淇淋、各式西點及飲品。



滿壽多園靜岡綠茶包 規 格 | 4g×250 入
 Yamama Masudaen Green Tea Bag 原 產 地 | 日本
 やまま満寿多園水出し煎茶 保存建議 | 常溫
 效 期 | 545 日

煎茶是日本最受歡迎的綠茶種類，其特色是清爽香氣和輕微的甘甜感都平衡在內斂優雅的風味之中，佐以各式料理或甜點，都是最佳的搭配茶飲。建議比例：1L 水：1~2 個茶包，可以冷水沖泡。



浜佐園抹茶粉 規 格 | 1kg×10
 HAMASA-EN Matcha Powder 原 產 地 | 日本
 浜佐園抹茶 保存建議 | 冷藏
 效 期 | 365 日

使用靜岡秋冬時期的番茶製作，含有較多的多酚體，能有效降低血糖，使用不同的種植方式和特殊製程，在製作西點及麵包時，可保留抹茶的原色，增加商品的營養價值及美觀度。

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。

唐寧皇家伯爵茶

Twining's Earl Grey Tea
トワイニングアールグレイ

規格 | 500g×6
原產地 | 英國
保存建議 | 常溫
效期 | 3 年

是一款非常經典的混合茶，清爽的口感，融合了數種上等茶葉，並添加地中海風味，散發淡淡的佛手柑芬芳。



客訂商品

沛綠雅氣泡礦泉水

Perrier Sparkling Natural
Mineral Water
ペリエ (アレーン)

規格 | 250ml(鋁)
330ml(玻)、750ml(玻)
原產地 | 法國
保存建議 | 常溫
效期 | 250ml : 548 日
330ml、750ml : 1095 日

Perrier 源自於法國南部的維吉斯 (Vergéze) 小鎮，富含天然礦物質，氣泡口感濃厚鮮明，無論直接純飲、或作為調製飲品的基底，都是最佳選擇。



唐寧大吉嶺茶

Twining's Darjeeling Tea
トワイニングダージリン

規格 | 100g×6
原產地 | 英國
保存建議 | 常溫
效期 | 2 年

名列世界三大茗茶之一，茶色清澈金黃，散發清淡細緻的果香、餘韻回甘，原味品嚐或添加牛奶，都能詮釋大吉嶺獨特的芳香。



客訂商品

沛綠雅氣泡礦泉水 (檸檬)

Perrier Sparkling Natural
Mineral Water Lemon Flavor
ペリエ (レモン)

規格 | 330ml(玻)
原產地 | 法國
保存建議 | 常溫
效期 | 730 日

天然細緻的氣泡口感，添加檸檬萃取液，適合製作調飲，可與葡萄酒、威士忌等酒類調和，或混合柑橘類、新鮮椰子汁，風味別具特色。



唐寧英倫早餐茶

Twining's English Breakfast Tea
トワイニング イングリッシュ
ブレイクファスト

規格 | 500g×6
原產地 | 英國
保存建議 | 常溫
效期 | 2 年

經典調和風味，是唐寧 (Twining's) 的招牌商品之一，混合阿薩姆及肯亞等味道鮮明的茶葉，口感較為紮實飽滿、風味強勁。



知果堂梅爾檸檬汁

Meyer Lemon Juice
マイヤーレモンジュース

規格 | 450ml×40
原產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效期 | 548 日

梅爾黃檸檬是傳統檸檬和柑橘類作物的結合，有特殊的香氣，種植全程無農藥，建議解凍後三日內用完，放久容易轉苦。



客訂商品

麗采蝶茶館有機 阿薩姆貝爾瑟瑞 CTC 紅茶葉

Assam Belseri CTC Black Tea
オーガニック アッサムCTC紅茶

規格 | 250g
原產地 | 印度阿薩姆
保存建議 | 常溫
效期 | 24 個月

來自印度阿薩姆產區的 Belseri 莊園，通過歐盟及美國有機驗證，此款阿薩姆紅茶帶有麥芽甜香及天然玫瑰花香。茶湯色澤鮮紅透亮、豐沛甜韻、麥芽焦糖香，層層湧現。



早和果樹園 有田柑橘汁

Mandarin Orange Juice
早和果樹園飲むみかん

規格 | 180ml×30
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效期 | 365 日

有田柑橘汁的柑橘種植於和歌山縣有田地區的陡峭梯田上。早和果樹園是和歌山最有人氣的柑橘工場，採摘後去掉果皮才榨汁，減少了皮的苦澀味，喝一口就像吃整顆新鮮柑橘。



雀巢金牌咖啡

Gold Blend Coffee
ゴールドブレンド
インスタントコーヒー

規格 | 230g×12
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
效期 | 365 日

日本原裝進口，並採用世界首創連續冷凍芳香萃取法，匯集咖啡原香，讓咖啡原香更加持久、純粹。





柚子屋本店

柚子屋本店創業於 1978 年，系列商品主要使用山口縣產柑橘類：柚子、夏蜜柑、酸橙等製成。在山口縣萩市擁有自家農園，主要栽種柚子、夏蜜柑。2020 成立柚子屋農場，期待從最原點的「土地」出發，從產地到餐桌能保持一貫的堅持與認真。

柚子屋的原點是果汁製品，追求保留榨汁瞬間的新鮮，以及保留果實的自然甜味。以接近手搾的獨特工法，低壓少量的方式生產，榨出的果汁無苦味、澀味，風味更為溫醇。

堅持一貫無添加，發揮原料原始天然的滋味，柚子屋本店追求以安心、安全來製造產品。



柚子屋本店 100% 柚子汁

100% Yuzu Juice
しぼり柚子

規格 | 1.8L×6
720ml×12
原產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 365 日

100% 柚子果汁，香氣十足，不帶苦澀雜味，無農藥殘留，非常適合用於各式糕點。搭配燒酒或伏特加作為雞尾酒調飲、加水和蜂蜜稀釋成健康的飲品，可展現出與眾不同的獨特風味，使用廣泛。



禁止酒駕，飲酒過量，有害健康。



Negrita
加勒比海進口蘭姆酒
Negrita Original Caribbean Imported Rum
Negrita ラム酒 44 度

規 格 | 1L×12 (玻)
酒 精 度 | 44%
原 產 地 | 法國
保 存 建 議 | 常溫

Negrita 品牌名取自西班牙文，由 Paul Bardinet 在 1857 年創立，目前已是國際前十大蘭姆酒品牌；使用加勒比海馬丁尼克島的蘭姆酒，經橡木桶熟成，適合各式甜點添加調味使用。



L'Heritier Guyot
柑橘蒸餾酒 60%
Triple Orange Aromatic Extract
オレンジトリプル 60 度

規 格 | 500ml×12
酒 精 度 | 60%
原 產 地 | 法國
保 存 建 議 | 常溫

乾淨清香的柑橘風味，無色透明的酒體，高濃度的酒精含量經烘烤後能保留更多的風味，可用來浸濕蛋糕體、浸泡果乾，加入麵團、麵糊或鮮奶油，用於鮮奶油、甘納許和冰淇淋可增添風味，不論熱用或冷用皆可。



Negrita
加倍芳醇蘭姆酒
Negrita Rum Double Arome 54%
ハーディネーネグリタラム
ダブルアローム

規 格 | 1L×6
酒 精 度 | 54%
原 產 地 | 法國
保 存 建 議 | 常溫

酒體風味強烈、存在感十足，相對於 44% 加勒比海蘭姆酒而言，香氣高出一倍，適合加入冰淇淋、巧克力，或製作酒漬葡萄、布里歐，甚至可加入肉派作為隱味。



L'Heritier Guyot
橙皮酒 60%
Orange Curaçao Extract
オレンジキュラソー 60 度

規 格 | 500ml×12
酒 精 度 | 60%
原 產 地 | 法國
保 存 建 議 | 常溫

帶有濃郁橙皮香氣，酒體帶著橙皮的金黃色，高濃度的酒精含量經烘烤後能保留更多的風味，可用來浸濕蛋糕體、浸泡果乾，加入麵團、麵糊或鮮奶油，用於鮮奶油、甘納許和冰淇淋可增添風味，不論熱用或冷用皆可。



L'Heritier Guyot
櫻桃白蘭地 50%
Cherry Spirit (Kirsch)
キルシュ 50 度

規 格 | 1L×6
酒 精 度 | 50%
原 產 地 | 法國
保 存 建 議 | 常溫

飽滿的香甜櫻桃氣味，高濃度的酒精含量經烘烤後能保留更多的風味，適合用於黑森林蛋糕和一般糕點製作，浸濕蛋糕體、浸泡果乾，加入麵團、麵糊或鮮奶油，不論熱用或冷用皆可。



L'Heritier Guyot
波本香草香甜酒 20%
Natural Bourbon Vanilla Extract
バニラリキュール 20 度

規 格 | 1L×6
酒 精 度 | 20%
原 產 地 | 法國
保 存 建 議 | 常溫

濃郁的香草風味，酒體是如同香草莢一般的黑色，可用來浸濕蛋糕體、浸泡果乾，加入麵團、麵糊或鮮奶油，用於鮮奶油、甘納許和冰淇淋可增添風味，不論熱用或冷用皆可。



L'Heritier Guyot
調和櫻桃白蘭地 45%
COMKI Cherry Spirit
コンキルシュ 45 度

規 格 | 1L×6
酒 精 度 | 45%
原 產 地 | 法國
保 存 建 議 | 常溫

使用 20% 酒精濃度櫻桃白蘭地和 80% 酒精濃度櫻桃醇化物的混合物，風味鮮明且價格實惠，適合用於黑森林蛋糕和一般糕點製作，浸濕蛋糕體、浸泡果乾，加入麵團、麵糊或鮮奶油，不論熱用或冷用皆可。



L'Heritier Guyot
杏仁香甜酒 60%
Amaretto Extract 60%
アマレット 60 度

規 格 | 500ml×12
酒 精 度 | 60%
原 產 地 | 法國
保 存 建 議 | 常溫

源自於義大利的 Amaretto (語意為 "苦澀" 的 Amaro)，同時呈現苦味和美妙的甜味，飽滿的杏仁香氣，特別適合用於製作義式奶酪或是提拉米蘇，用於鮮奶油、甘納許和冰淇淋可增添風味，不論熱用或冷用皆可。



L'Heritier Guyot
覆盆子蒸餾酒 50%
Raspberry Extract (Framboise)
フランボワーズリキュール 50 度

規 格 | 1L×6
酒 精 度 | 50%
原 產 地 | 法國
保 存 建 議 | 常溫

明顯的覆盆子果實香氣，聞起來彷彿果汁一般，高濃度的酒精含量經烘烤後能保留更多的風味，可用來浸濕蛋糕體、浸泡果乾，加入麵團、麵糊或鮮奶油，用於鮮奶油、甘納許和冰淇淋可增添風味，不論熱用或冷用皆可。



L'Heritier Guyot
蜜桃香甜酒 15%
Crème de Pêche 15%
クレームドペシェ 15 度

規 格 | 700ml×6
酒 精 度 | 15%
原 產 地 | 法國
保 存 建 議 | 常溫

這款水果利口酒中的甜美與纖細，可搭配粉紅葡萄酒甚至是啤酒，與相當適合製作雞尾酒！

禁止酒駕，飲酒過量，有害健康。



L'Heritier Guyot 芒果香甜酒 15%

Crème de Mangue 15%
クレーム ド マンゴー 15 度

規 格 | 700ml×6
酒 精 度 | 15%
原 產 地 | 法國
保 存 建 議 | 常溫

芒果特有的豐富香氣與甜味，充滿亞熱帶的氣息，能夠與白葡萄酒以及粉紅葡萄酒完美搭配，烘焙上可增添產品的風味層次。



君度橙酒

Cointreau
オレンジリキュール

規 格 | 700ml
酒 精 度 | 40%
原 產 地 | 法國
保 存 建 議 | 常溫

酒香中混合水果香味，鮮果交錯甜橘的自然果香，橙花、白芷根和淡淡的薄荷香氣，綜合成君度橙酒特殊的濃郁風味。



L'Heritier Guyot 覆盆子香甜酒 15%

Crème de Framboise 15%
クレーム ド フランボワーズ
15 度

規 格 | 700ml×6
酒 精 度 | 15%
原 產 地 | 法國
保 存 建 議 | 常溫

這款利口酒香甜清新，展現了覆盆子的最佳風味，能夠與白葡萄酒與啤酒完美搭配，應用在烘焙或是調製飲品皆能達到畫龍點睛的效果。



Marsala 甜酒 — FINE 級

Marsala Fine D.O.P.
ラッロ マルサリアーネ D.O.C

規 格 | 1L
酒 精 度 | 17%
原 產 地 | 義大利
保 存 建 議 | 常溫

來自義大利的西西里島，Marsala 甜酒是一種酒精強化酒，非常適合料理使用，是製作提拉米蘇的傳統用酒。



L'Heritier Guyot 黑醋栗香甜酒 15%

Crème de Cassis de Dijon
15%
クレーム ド カシス ド ティジ
ョン 15 度

規 格 | 700ml×6
酒 精 度 | 15%
原 產 地 | 法國
保 存 建 議 | 常溫

真正由黑醋栗浸泡在酒精中製成，不添加調味劑、色素或防腐劑。適用於搭配大多數的葡萄酒或啤酒，應用於烘焙上不論是製作幕斯或是浸泡果乾都能得到十分出色的結果。



DITA 荔枝酒

DITA Lychee Liqueur
ディタライチリキュール

規 格 | 700ml
酒 精 度 | 24%
原 產 地 | 法國
保 存 建 議 | 常溫

法國頂級香甜酒，質地透明，獨特濃郁荔枝香氣適合應用在各式烘焙產品。



西班牙白酒

Tinto White Wine
ティント 白ワイン

規 格 | 5L×3
酒 精 度 | 11%
原 產 地 | 西班牙
保 存 建 議 | 常溫

精選當地葡萄，依循傳統釀造，香醇、順口，適合西餐烹調或是佐餐飲用。



麥斯蘭姆酒

Myers's Rum
マイヤーズ ラム酒

規 格 | 1L×12
酒 精 度 | 40%
原 產 地 | 牙買加
保 存 建 議 | 常溫

混合了近九種不同的蘭姆酒，再放入經過燻燒的木桶中貯存 3 年以上熟成，平滑柔軟及清亮的酒體，非常適合用來浸泡乾果類或是製作雞尾酒。



西班牙紅酒

Tinto Red Wine
ティント 赤ワイン

規 格 | 5L×3
酒 精 度 | 11%
原 產 地 | 西班牙
保 存 建 議 | 常溫

精選當地葡萄，依循傳統釀造，香醇、順口，適合西餐烹調或是佐餐飲用。

禁止酒駕，飲酒過量，有害健康。



澤之鶴

澤之鶴株式會社於享保 2 年（1717 年）創立於灘五鄉之一的西鄉地區，創社 300 多年來雖歷經因太平洋戰爭紛亂所帶來的製酒、銷售體制改革等阻撓，仍先後設立近代釀造工場「西藏」、四季釀造工場「瑞寶藏」，由過去的一年一釀，轉型為全年可量產的酒藏。今後也將在努力守護灘本流日本酒的傳統風味同時，持續研究開發提升酒質及製作技術的方法，將日本獨有的「和文化」持續推廣到全世界。



純米大吟釀 - 敏馬

Junmai Daiginjo Minume
純米大吟釀 - 敏馬

規 格 | 720ml×6
原 產地 | 日本
酒精濃度 | 16.5 度
精米步合 | 45%
日本酒度 | + 1.0

酸 度 | 1.4
胺基酸度 | 1
適飲溫度 | 10°C ~ 15°C
保存建議 | 冷藏

酒名來自澤之鶴品牌創業當時（1717 年）著名的製酒勝地—敏馬。100% 使用酒米之王「兵庫縣產 山田錦」，並高度精米至 45%，輔以六甲山系百水名選「宮水」釀製。灘酒的傳統製法「生酏」引出來的極致旨味表現，具有爽快俐落的切口感，帶有青蘋果、哈密瓜、香蕉、莓果及優格的風味。



特別純米酒 - 實樂

Tokubetsu Junmai-shu Jitsuraku Yamadanishiki
特別純米酒 - 實樂

規 格 | 720ml×6
原 產地 | 日本
酒精濃度 | 14.5 度
精米步合 | 70%
日本酒度 | + 2.5

酸 度 | 1.8
胺基酸度 | 1.7
適飲溫度 | 15°C / 35 ~ 40°C
保存建議 | 冷藏

全量使用最高級酒米特 A 級產區「山田錦」，及傳統「生酏」製法，帶有微酸的天然乳酸發酵韻味，亦能嚐到些許水果風味。酒體具有存在感但不會過於厚重，爽口卻不失日本酒的濃醇。



古酒浸釀梅酒

Kosuyujikomi Umesyu
古酒仕込み梅酒

規 格 | 720ml×6
原 產地 | 日本
酒 精 度 | 11%
保存建議 | 冷藏

以生酏純米酒為基底，浸泡 100% 南高梅而成。經過三年以上熟成的古酒，不僅本身帶有焦糖與蜂蜜般的香氣，與深邃沈穩的甜美風味，更能襯托出南高梅的酸香，釀出明確沈穩的酒體、與略帶濃稠度的圓潤口感。



禁止酒駕，飲酒過量，有害健康。



日本盛晚酌辛口

Banshaku Karakuchi

日本盛 晚酌 辛口

規 格	3L×4	保存建議	避免陽光直射，開封後冷藏，請7日內盡快食用完畢
原 產 地	日本		
酒 精 度	13～14度		
酸 度	1.3	效 期	未開封，從製造期開始的1年
胺 基 酸	1.2		

日本盛始終堅持向消費者供應更優質的產品，提供業界首創的產品和服務。通過發售重視健康理念的“健康釀造”和“Green Pack”、開發本來只有在酒造才可以喝到的新鮮口感清酒加以盒裝，並創造盒裝清酒也有多種口味選擇的選項，提供消費者多元的選擇。



中壘酒造國盛藏街鬼殺清酒

Cooking Sake Onikoroshi

國盛 藏の街鬼ころしバック

規格	1.8L×6
原產地	日本
酒精度	13%
保存建議	常溫，放置陰涼處保存
效期	12月

清快口感，些許辛口，富含米的淡麗風味，圓潤的味道，切口乾淨明快。



酵母、改良劑、添加物



吉利葉吉利丁

吉利葉株式會社成立於 1934 年，於滋賀縣野洲市，琵琶湖畔，山西水明之地，是日本第一家照相膠片明膠生產工廠。

創業已有 80 餘年，2019 年起，公司由野洲化學化學工業株式會社更名為「吉利葉株式會社」。

成立以來，致力於明膠應用發展，更從照片明膠轉向食品用明膠的研發，為日本的飲食文化帶來新的面向。「吉利葉」系列商品廣受廚師、烘焙師傅好評，自推出以來在銷售上保持著領先地位，至今已銷售了超過 10 億片。



吉利葉 金級吉利丁片 400

Gelatin Leaf 400
ゼラチンリーフ 400

規格 | 300g×30
原產地 | 日本
膠強度 | 185~205
保存建議 | 常溫
效期 | 1095 日

透過張數管理無須計量，體現食材本身的味道。較一般明膠更易溶解，可減少攪拌次數，能製作氣泡較少的漂亮果凍。1000ml 使用量 :8.5 枚 (21g)。



吉利葉銀級吉利丁片 300

Gelatin Leaf 300
ゼラチンリーフ 300

規格 | 300g×30
原產地 | 日本
膠強度 | 165~185
保存建議 | 常溫
效期 | 1095 日

透過張數管理無須計量，體現食材本身的味道。較一般明膠更易溶解，可減少攪拌次數，能製作氣泡較少的漂亮果凍。1000ml 使用量 :8.5 枚 (21g)。



吉利葉金級吉利丁粉 DY-200(豬)

Gelatin Power DY-200
ゼラチンパウダー DY-200

規格 | 1kg×20
原產地 | 日本
膠強度 | 190~210
保存建議 | 常溫
效期 | 1095 日

價格比片狀來的優惠，因其便利性高，受到食品生產大廠的喜愛。1000ml 使用量 : (21g)。



吉利葉 即溶金級吉利丁粉

Gelatin Granule P
顆粒ゼラチン P

規格 | 500g×20
原產地 | 日本
膠強度 | 190~210
保存建議 | 常溫
效期 | 1095 日

超乎想像的便利性，無需加水還原即可直接使用，節省時間也可減少誤差發生，配方比例更加精準。



吉利葉 銀級吉利丁粉 F (魚)

Gelatin Fine Mesh F- 5000
ゼラチンパウダー F-5000

規格 | 300g×20
原產地 | 日本
膠強度 | 150~190
保存建議 | 常溫
效期 | 1095 日

從魚中提取，因融點低、顆粒細，所以能做出入口即化的優質果凍，而且透明感極高。



樂斯福酵母

來自法國的樂斯福集團，自 1853 年創立至今超過 160 年歷史，是目前全球最主要的酵母生產商，已銷售至全球一百八十多個國家。

1974 年樂斯福創立全球最早的烘焙中心，積極改善麵包製作出來的質量，並舉辦世界級麵包大賽「路易樂斯福世界盃麵包大賽」，成為全世界烘焙職人們畢生都想參加的烘焙盛事。



燕子牌 冷凍半乾酵母 1895

L'hirondelle 1895
リロンデル 1895

規格 | 400g×20
原產地 | 法國
保存建議 | 冷凍
效期 | 730 日

「L'hirondelle 1895」是一種創新的半乾麵包酵母，是針對麵包製作長時間發酵以及應對現在環境變化所開發，以滿足烘焙行業中的專業麵包師對品質的追求。通過緩慢的發酵，它能夠在長時間及冷藏發酵過程中保留風味和美味。適用糖量：0~10%



燕子牌冷凍半乾 高糖酵母 (金牌)

Saf Semi-dry Gold
セミドライエスト ゴールド

規格 | 400g×20
3.5kg×4 (客訂)
原產地 | 法國
保存建議 | 冷凍
效期 | 2 年

耐凍性佳，適合冷凍麵糰，提升發酵穩定性、改善生產流程效率。
適用：糖量 8% 以上之麵團
用量：先將配方的乾酵母用量換算成新鮮酵母後，再乘以 40%。例：12g 新鮮酵母 → 12×40%=4.8g 半乾酵母。



燕子牌冷凍半乾 低糖酵母 (紅牌)

Saf Semi-dry Red
セミドライエスト レッド

規格 | 400g×20
3.5kg×4 (客訂)
原產地 | 法國
保存建議 | 冷凍
效期 | 2 年

耐凍性佳，適合冷凍麵糰，提升發酵穩定性、改善生產流程效率。
適用：糖量 8% 以下之麵團
用量：先將配方的乾酵母用量換算成新鮮酵母後，再乘以 40%。例：12g 新鮮酵母 → 12×40%=4.8g 半乾酵母。



燕子牌金牌高糖酵母

Saf Instant Gold
サフ インスタントイースト金

規格 | 500g×20
原產地 | 法國
保存建議 | 常溫
效期 | 730 日

適用於高糖麵團 (8% 糖以上) 的即溶酵母粉，可以長時間保持麵團質量穩定且前後一致，建議使用於甜麵包或其他糖份較高的麵團。



燕子牌紅牌低糖酵母

Saf Instant Red
サフ インスタントイースト赤

規格 | 500g×20
原產地 | 法國
保存建議 | 常溫
效期 | 730 日

適用於低糖或無糖麵團 (0%~8% 糖) 的即溶酵母粉，可以長時間保持麵團質量穩定且前後一致，建議使用於法國麵包、吐司等糖份較少的麵團。





**燕子牌起種酵母
(老麵用) LV-1**

Saf-instant LV-1
サフ ルヴァンスターター

規 格 | 10g×5
原 產地 | 法國
保存建議 | 冷凍
效 期 | 2 年

在短時間內就能提供老麵發酵香氣，麵種穩定
操作性佳，可製作美味、高品質的麵包。



**燕子牌柔軟改良劑
D600**

Saf-instant Dynamil 600
サフ D600 改良劑

規 格 | 600g×10
原 產地 | 法國
保存建議 | 常溫
效 期 | 730 日

為了各類甜麵包而製作，可以使麵包體更柔
軟、雪白，保鮮效果更好，並且增加麵糰3%～
5% 的吸水量。



**燕子牌 BBA 麵包
助發酵粉**

Saf-instant B.B.A
サフ B.B.A

規 格 | 500g×20
原 產地 | 法國
保存建議 | 常溫
效 期 | 730 日

特別適用於歐式麵包、法國麵包及雜糧類製
品，能增加麵包保濕度，使組織更加柔軟細
緻，延緩老化時間。



**法國美極
麵包改良劑 M1%**

Magimix
サフ マジミックス

規 格 | 2kg×4
原 產地 | 法國
保存建議 | 常溫
效 期 | 730 日

適用於冷藏麵團及短時間冷凍麵團，可降低麵
筋的受損，使麵團平滑柔軟，改善麵筋強度，
增強伸展能力及擴大性，使其在發酵時能達到
理想體積。建議添加量，1kg 麵團添加 1%，
冷凍保存 2-3 週。

酵母、改良劑、添加物

其他

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



雙潔淨蛋白

Clean Label Protein for Baking
ダブルクリーンプロテイン

規 格 | 1kg×12
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效 期 | 365 日

雙潔淨蛋白為天然乳化劑，能延長麵團活性，延緩麵團老化速度，在有限的人力、時間下，依舊能做出美味的甜點、麵包，豐富商品多元性的同時，解決烘焙店鋪的痛點。

※ 符合雙潔淨標章。

客訂商品



雙潔淨蛋白 (蛋糕用)

Celan Lable Protein for Baking
(Cake)
ダブルクリーンプロテイン
(お菓子用)

規 格 | 1kg×12
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效 期 | 365 日

以獨家技術製成，擁有雙潔淨認證的乳化劑原料。對於蛋糕體支撐性有顯著提升，冷卻脫模後，蛋糕體亦蓬鬆挺立，在生產上更具效率。

※ 符合雙潔淨標章。



酸種發酵液 Direct 25

Sourd Direct 25
サワードディレクト 25

規 格 | 5kg
原 產地 | 日本
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效 期 | 365 日

以 *Lactobacillus sanfranciscensis* (舊金山菌種) 為發酵菌種，給予麵團獨特的風味及口感，大幅縮短作業的時間並提供穩定的品質便利操作；為現今人手不足提出解決方案。使用量：添加本產品 3~10%，能改善麵包風味。



Euromalt 麥芽精

Diamalteria Euromalt
ユーロモルト

規 格 | 5kg×4
原 產地 | 義大利
保存建議 | 常溫
效 期 | 730 日

具有濃厚麥芽香氣、豐富的礦物質以及澱粉分解酵素(液化酵素)，豐富的礦物質可以提供酵母營養成份促進發酵，改變麵筋特性，強化韌性，還可加強產品烘焙上色效果。



餐飲用麵包

※ 報價請洽業務。

BOULANGERIE
LE GOUT

Le gout 那個麵包店

Le gout 座落在台北內湖，持續創作正統天然的歐式麵包及日式麵包，希望傳遞美好的麵包文化。

每日嚴選食材製作新鮮、安心的麵包，每一個麵包都有其嚴謹的製程、有趣的淵源、美好的風味。對於 Le Gout 來說，製作美味的麵包是一種信仰。好的食材、好的技術、設備、清潔的環境只是基本，如何專業用心對待麵團，如何不停鑽研食材，充實技巧、發揮創意，展現出麵包最純粹美味的味道，才是我們不斷追求的理想，且仍然持續努力中。

全麥吐司

Whole-wheat Toast Bread
全粒粉トースト



麵團重量 | 420g±5%
基本訂貨量 | 21包

厚：2cm6片 / 包、薄：1.5cm8片 / 包

使用材料 | 昭和先鋒特高筋粉
全麥粉胚芽粉

脆皮吐司

Crunchy Toast Bread
ハードトースト



麵團重量 | 400g±5%
基本訂貨量 | 21包 (6片 / 包)

使用材料 | 昭和先鋒特高筋粉
昭和 CDC 法國麵包專用粉

白吐司

White Bread
トースト



麵團重量 | 420g±5%
基本訂貨量 | 21包 (8片 / 包)

使用材料 | 昭和先鋒特高筋粉
昭和霓虹 - 吐司專用粉

法國短棍

Mini Baguette
バゲット



麵團重量 | 90g±5%
基本訂貨量 | 60條

使用材料 | 昭和 CDC 法國麵包專用粉

法國長棍 (麵包)

Baguette (Made with SHOWA CDC Flour)
バゲット (日本昭和産業社の小麦粉使用)



麵團重量 | 280g±5%
基本訂貨量 | 30條

使用材料 | 昭和 CDC 法國麵包專用粉

蒙太古彎月可頌

Montaigu Croissants
モンテギュークワッサン



麵團重量 | 65g±5%
基本訂貨量 | 30個

使用材料 | 法國布瑟 T55 麵粉
法國蒙太古 AOP 發酵奶油



軟法

Soft French Bread
ソフトフランス

麵團重量 | 120g±5%
基本訂貨量 | 40 個
使用材料 | 昭和 CDC 法國麵包專用粉
昭和先鋒特高筋粉



原味貝果

Bagel
プレーンベーグル

麵團重量 | 100g±5%
基本訂貨量 | 40 個
使用材料 | 昭和 CDC 法國麵包專用粉
昭和霓虹 - 吐司專用粉
日清杜蘭小麥粉



巧巴達 (拖鞋麵包)

Ciabatta
チャパッタ

麵團重量 | 100g±5%
基本訂貨量 | 50 個
使用材料 | 昭和 CDC 法國麵包專用粉



鄉村麵包

Country Boule
田舎風パン

麵團重量 | 220g±5%
基本訂貨量 | 40 個
使用材料 | 昭和 CDC 法國麵包專用粉
太陽製粉 DNS 石臼全粒粉
太陽製粉博肯石臼裸麥全粒粉



酸麵包

Sourdough Bread
サワードウパン

麵團重量 | 500g±5%
基本訂貨量 | 20 個
使用材料 | 昭和 CDC 法國麵包專用粉
日清百合花法國粉
日清食用小麥熟胚芽
太陽製粉博肯石臼裸麥全粒粉



布里歐漢堡

Brioche
ブリオッシュ丸パン

麵團重量 | 80±5%
基本訂貨量 | 40 個
使用材料 | 昭和霓虹 - 吐司專用粉



香料佛卡夏

Focaccia
フォカッチャ

麵團重量 | 1400g/ 盤
基本訂貨量 | 2 盤
使用材料 | 昭和 CDC 法國麵包專用粉
昭和霓虹 - 吐司專用粉



烘焙器材、廚房用具



千代田金屬

千代田金屬成立於昭和 42 年 (西元 1967 年)，是日本唯一的燒菓子專用模製造商，製品均透過代理店販售，受到許多糕點師的支持與愛用。以成品美味為目標用心製作，擁有同業無法簡單模仿的成品細節，以及上等的細緻質感；瑪德蓮、費南雪、栗子、檸檬蛋糕等各式經典款式，讓千代田模型成為眾多甜點迷心中的燒菓子模具逸品。

對千代田而言，為了達成漂亮的烘焙，必須重視比熱以及熱傳導，所以製品的首要堅持，便是從眾多金屬中挑選出適合的材質，才可因應各家情況與設備，提供最適合的商品選擇。品牌的第二個中心理念，是「藉由專業的感性，將想像打造成模型」，換言之，即是完整接收顧客的期望，透過技術將之轉變成實際可使用的模型成品。不僅社內有相當嚴格的品質標準，綜合傳統與趨勢，持續開發使用方便、熱賣、又被市場喜愛的模型，更是千代田金屬不變的方向與使命。



千代田金屬 25 連貝殼瑪德蓮 (深)

BAKING TRAY (Shell Madeleine-Deep)
千代田金屬 S 貝型マドレーヌ (深) 25 連

規格 | 545×395mm (單個 76×48×22mm)
材質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬 25 連貝殼瑪德蓮 (淺)

BAKING TRAY (Shell Madeleine-Shallow)
千代田金屬 S 貝形マドレーヌ (淺) 25 連

規格 | 545×395mm (單個 76×48×15mm)
材質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬 36 連貝殼瑪德蓮 (小)

BAKING TRAY (Shell Madeleine-Small)
千代田金屬 S 貝形マドレーヌ (小) 36 連

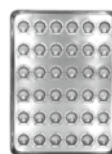
規格 | 545×395mm (單個 43×33×12mm)
材質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬 20 連帆立貝瑪德蓮

BAKING TRAY (Hotate)
千代田金屬 S ほたて貝 20 連

規格 | 545×395mm (單個 67×68×20mm)
材質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



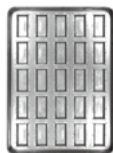
千代田金屬 36 連帆立貝瑪德蓮 (小)

BAKING TRAY (Hotate-Small)
千代田金屬 S ほたて貝 (小) 36 連

規格 | 545×395mm (單個 43×43×14.5mm)
材質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本

※ 客訂商品說明：
即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。

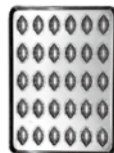
客訂商品



千代田金屬 25 連費南雪

BAKING TRAY (Century)
千代田金屬 S センチュリー 25 連

規 格 | 545×395mm (單個 85×42×12mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本

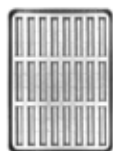


千代田金屬 30 連檸檬蛋糕

BAKING TRAY (Lemon Cake-Small)
千代田金屬 プチレモン 30 連

規 格 | 545×395mm (單個 67×39×30mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本

客訂商品



千代田金屬 24 連雪茄蛋糕

BAKING TRAY (Raft)
千代田金屬 S ラフト 24 連

規 格 | 545×395mm (單個 150×26×18mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本

客訂商品



千代田金屬 24 連心型蛋糕

BAKING TRAY (Heart)
千代田金屬 S ハート 24 連

規 格 | 545×395mm (單個 55×47×26mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬 28 連雪茄蛋糕 (M)

BAKING TRAY (Raft-M)
千代田金屬 S ラフト (M) 28 連

規 格 | 545×395mm (單個 110×26×16mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬 20 連迷你咕咕洛夫

BAKING TRAY (Mini Kouglouf)
千代田金屬 S ミニクグロフ 20 連

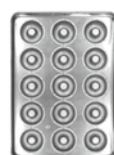
規 格 | 545×395mm (單個 68 ϕ × 32mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬 25 連栗子蛋糕

BAKING TRAY (Marron Cake)
千代田金屬 S マロンケーキ 25 連

規 格 | 545×395mm (單個 60×60×28mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬 15 連天使圈

BAKING TRAY (Angel 85)
千代田金屬 S エンゼル 85 ϕ 高 15 連

規 格 | 545×395mm (單個 85 ϕ × 30mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬 25 連檸檬蛋糕

BAKING TRAY (Lemon Cake)
千代田金屬 S レモンケーキ 25 連

規 格 | 545×395mm (單個 78×54×33mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬 20 連天使圈

BAKING TRAY (Angel 70)
千代田金屬 S エンゼル 20 連

規 格 | 545×395mm (單個 70 ϕ × 29mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬 25 連費南雪 78

BAKING TRAY (Financier 78)
千代田金屬 S フィナンシェ 78 25 連

規 格 | 545×395mm (單個 78×46×18mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本

客訂商品



千代田金屬 24 連迷你香蕉

BAKING TRAY (Small Banana)
千代田金屬 S スモールバナナ 24 連

規 格 | 545×395mm (單個 90×21×14mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬 25 連蛋白石

BAKING TRAY (Oval)
千代田金屬 S オーバル 25 連

規 格 | 545×395mm (單個 69×46×17mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬 12 連史多倫

BAKING MOLD (Stollen)
千代田金屬 S シュトーレン 12 連

規 格 | 545×395mm (單個 160×53×35mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本

客訂商品



千代田金屬 36 連玉子 (小)

BAKING TRAY (Egg-Small)
千代田金屬 S 玉子 (小) 36 連

規 格 | 545×395mm (單個 42×25×15mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬 30 連海軍

BAKING MOLD (Admiral)
千代田金屬 S アドミラル 30 連

規 格 | 545×395mm (單個 65×38×13mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本

客訂商品



千代田金屬 30 連果實

BAKING TRAY (Apert)
千代田金屬 S アペール 30 連

規 格 | 545×395mm (單個 56×36×28mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬 25 連冰棒

BAKING MOLD (Stick)
千代田金屬 S スティック 25 連

規 格 | 545×395mm (單個 160×53×35mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本

客訂商品



千代田金屬 12 連香蕉蛋糕

BAKING TRAY (Banana Cake)
千代田金屬 S バナナケーキ 12 連

規 格 | 545×395mm (單個 158×40×28mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬 25 連可可豆

BAKING MOLD (Cacao Pods)
千代田金屬 S カカオポッド 25 連

規 格 | 545×395mm (單個 77×50×34mm)
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本

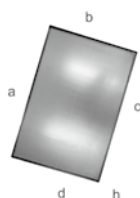
烘焙器材、廚房用具

千代田金屬

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。

客訂商品



千代田金屬法式烤盤

BAKING TRAY (France Temban)
千代田金屬 PH フランス天板

規格 | a600×b400/c590×d390mm×h20mm
材質 | SPTE 鍍錫鋼板
原產地 | 日本



千代田金屬磅蛋糕 (小)

BAKING MOLD (Pound Cake-Small)
千代田金屬バウンドケーキ (小)

規格 | a173×b78×c161×d70×h60mm
材質 | SPTE 鍍錫鋼板
原產地 | 日本



千代田金屬寬身磅蛋糕

BAKING MOLD (Crystal Cake)
千代田金屬 S クリスタルケーキ

規格 | a180×b75×c160×d65×h65mm
材質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田帶蓋吐司模 1.5 斤

BAKING MOLD (Toast)
千代田金屬トースト

規格 | a248×b128×c209×d103×h60mm
材質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬窄身磅蛋糕

BAKING MOLD (Slim Pound)
千代田金屬スリムバウンド

規格 | a230×b45×c230×d35×h65mm
材質 | SPTE 鍍錫鋼板
原產地 | 日本



千代田金屬 8 連瑪德蓮

BAKING TRAY (Madeleine)
千代田金屬マドレーヌ 8 連

規格 | 30×20cm
材質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬磅蛋糕 (大)

BAKING MOLD (Pound Cake-Large)
千代田金屬バウンドケーキ (大)

規格 | a363×b78×c350×d70×h60mm
材質 | SPTE 鍍錫鋼板
原產地 | 日本



千代田金屬 12 連迷你貝殼瑪德蓮

BAKING TRAY (Shell Madeleine)
千代田金屬貝形マドレーヌ 12 連

規格 | 30×20cm
材質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金屬磅蛋糕 (中)

BAKING MOLD (Pound Cake-Medium)
千代田金屬バウンドケーキ (中)

規格 | a248×b78×c235×d70×h60mm
材質 | SPTE 鍍錫鋼板
原產地 | 日本



千代田金屬 6 連費南雪烤模

BAKING TRAY (Century)
千代田金屬センチュリー 6 連

規格 | 30×20cm
材質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金属 6 連雪茄蛋糕烤模

BAKING TRAY (Raft)
千代田金属ラフト 6 連

規 格 | 30×20cm
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金属 6 連檸檬蛋糕烤模

BAKING TRAY (Lemon Cake)
千代田金属レモンケーキ 6 連

規 格 | 30×20cm
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金属 6 連栗子蛋糕烤模

BAKING TRAY (Marron Cake)
千代田金属マロンケーキ 6 連

規 格 | 30×20cm
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本



千代田金属 6 連咕咕洛夫烤模

BAKING TRAY (Mini Kouglouf)
千代田金属ミニクグロフ 6 連

規 格 | 30×20cm
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層
原產地 | 日本

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



扁平式不沾吐司模組 (迷你吐司)

Mini Toast Mold
ミニ食パン型

規格 |
a140×b300×c76 mm
底部：d300×e135mm
原產地 | 台灣
材質 | 鋁合金

尺寸為一般吐司的一半，成品造型迷你精緻，適用於高品質具特色的吐司類商品。



YOSHIYO 發酵箱 - 大 / 深

Fermentation Tank (Deep)
よし与 特大ばんじゅう (深型)

規格 |
D60.3×W37.7×H14.5cm
原產地 | 日本

堆疊數個發酵箱時，可隔絕空氣與麵團直接接觸，讓麵團發酵時能長時間保持箱內濕度，亦可完善保存麵包成品。14.7cm 的深度，適合放置多量發酵的麵團，或保存一般吐司高度的麵包。



IF 咕咕洛夫烤模 110

IF Tray Kouglof 110
新 IF トレータグロフ 110

規格 | φ 110 (底
76 φ)×48H
容量 | 290ml
原產地 | 日本

塑膠硬式烤模，可承受溫度範圍為 -20℃ 到 190℃；高黏性、不易碎裂、重量輕、成本低，適合短期供應的「季節限定產品」。以 190℃ / 15 分的隧道爐，可重複使用 50 次左右。凹凸有致的立體感，可讓成品展現線條分明的紋路。



YOSHIYO 發酵箱 - 大 / 淺

Fermentation Tank
(Shallow)
よし与 特大ばんじゅう (淺型)

規格 |
D60.3×W37.7×H7.5cm
原產地 | 日本

堆疊數個發酵箱時，可隔絕空氣與麵團直接接觸，讓麵團發酵時能長時間保持箱內濕度，亦可完善保存麵包成品。8.7cm 的深度，適合放置少量發酵、或整型過的小麵團，可更加有效利用空間。



可露麗銅模

Copper Cannele Mold
銅カヌレ型

規格 | 5.5×5.5cm
4.5×4.5cm
原產地 | 法國

銅製的可露麗專用烤模，銅的導熱性較為良好，可烤出完美成品，經過適當保養後，模具也較能防止沾黏。



YOSHIYO 發酵箱 - 蓋子

Fermentation Tank Cover
よし与 特大ばんじゅう (フタ)

規格 |
D65.2×W 42.5×H3.2cm
原產地 | 日本

可隔絕空氣與麵團直接接觸，麵團發酵時及保存麵包時，能長時間保持箱內濕度。



KOMA JAPAN 史多倫專用模

STOLLEN MOLD-S / M
シュトレン型サイズ S/M

規格 |
(5 連 S) 50×15cm
(單個 a7×b13.3×c5 cm)
(4 連 M) 58×25cm
(單個 a10×b230×c7cm)

聖誕節經典史多倫專用模，確保產品維持在穩定的品質。多個模型合一的設計，可以節省時間與配置，為適合一次大量生產史多倫的專用模。



台製發酵箱 - 深

Taiwan Tank Cover(Deep)
台灣ばんじゅう (深型)

規格 |
D63.5×W41×H14.5cm
原產地 | 台灣

易清理、易搬運，箱體堆疊緊密無縫隙，方便空間管理。適用麵糰儲放、運送及發酵。符合 SGS 食品安全標準且經塑膠工業技術發展中心 (PIDC) 檢測，確認不含塑化劑及鉛、鎘等重金屬 (報告編號 :104A011-J310933)。



凱薩壓模

Kaiser Roll Scoring Tool
カイザーロール

規格 | 全長 11cm
直徑 6cm
原產地 | 奧地利

木製手把觸感良好，弧度優美的 ABS 樹脂壓模，可壓製出線條立體的凱撒餐包，增加視覺及口感的分數。




台製發酵箱 - 淺

Taiwan Tank Cover(Shallow)
台灣ばんじゅう (淺型)

規格 |
D63.5×W41×H8.5cm
原產地 | 台灣


易清理、易搬運，箱體堆疊緊密無縫隙，方便空間管理。適用麵糰儲放、運送及發酵。符合 SGS 食品安全標準且經塑膠工業技術發展中心 (PIDC) 檢測，確認不含塑化劑及鉛、鎘等重金屬 (報告編號 :104A011-J310933)。



台製發酵箱 - 蓋子
Taiwan Tank Cover
台灣ばんじゅう (フタ)

規格 |
D635×W410mm
原產地 | 台灣


內外側皆採光滑面設計，容易清理。適用麵糰之儲放、運送及發酵使用。符合 SGS 食品安全標準且經塑膠工業技術發展中心 (PIDC) 檢測，確認不含塑化劑及鉛、鎘等重金屬 (報告編號 :104A011-J310933)。



帆布
Canvas
パン用 キャンバス生地

規格 | 55×120cm
50×120cm
44×150cm
可依需求訂製
原產地 | 台灣


法國麵包專用，不易沾黏的材質設計，適用於歐式麵包製作。



法國麵包移麵板
Baguette Flipping Board
フランスパン生地取り板

規格 |
全長 (50cm、70cm)
寬 11.2cm
原產地 | 日本


法國麵包專用，不易沾黏的材質設計，適用於歐式麵包製作。



法國麵包專用袋
Baguette Bag
バゲット包装袋

規格 | 60×11cm
500入 / 件
原產地 | 日本


精美的牛皮紙材質，巴黎風格的法國長棍專用袋，前方的透明設計，可讓展現法國長棍漂亮的裂口。



德國發酵籃 - 圓

Wood Pulp Bannetons
Banneton 校正バスケット

規格 |
18 cm/500g
18.5cm/750g
23cm/1000g
25cm/1500g
28cm/2000g
原產地 | 德國
材質 | 木漿



德國發酵籃 - 橢圓

Wood Pulp Bannetons
Banneton 校正バスケット

規格 |
23×12×7cm/500g
29×13×7cm/750g
29.5×14×7cm/1000g
37×14×7cm/1500g
41×15×8cm/2000g
原產地 | 德國
材質 | 木漿



德國發酵籃 - 紋路圓形

Wood Pulp Bannetons
Banneton 校正バスケット

規格 |
18 cm/500g
18.5cm/750g
22cm/1000g
原產地 | 德國
材質 | 木漿




德國發酵籃 - 紋路橢圓形

Wood Pulp Bannetons
Banneton 校正バスケット

規格 |
23×12×7cm/500g
29×13×7cm/750g
29.5×14×7cm/1000g
原產地 | 德國
材質 | 木漿


以德國原生的雲杉木製成木漿做為發酵籃的主要原料。以環境友善為前提取得木材，再以石磨碾壓製成木漿，在碾壓的過程中會產生木質素，呈現天然黃棕色。樹木纖維依著模具的形狀風乾成形，完成風乾後加以拋光後就完成堅固耐用的發酵籃。



Yoshiyo 法國麵包刀 (軟式) ES-1200
French Bread Slashing Tool
クーブナイフ

規格 | 全長 12cm
原產地 | 法國

※ 此款僅為刀柄，無刀片
法國的麵團割刀，結構簡單，使用方便，可更換刀片的組合式設計。



LION 法國麵包用刀片
Blade
クーブ用カミソリ

規格 | 10入 / 小盒
20入 // 大盒
原產地 | 日本

麵團割刀的專用刀刃，可割劃出漂亮俐落的切口。

烘焙器材、廚房用具

其他

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



瑞士維氏麵包刀

Victorinox Larding Knives
ビクトリノックスラーディング
ナイフ

規格 | 刀刃 25cm
原產地 | 瑞士

握感良好的碳纖維手柄，波浪型刀鋒適合切有堅硬外皮或外殼之食物，例如麵包及蕃茄等，用溫水即可方便清洗。

客訂商品



高密度砧板

High Density Chopping
Block
高密度チョッピングブロック

規格 | 可依需求訂製
原產地 | 台灣

白色長方形的高密度砧板，台灣製造、品質優良，造型簡單、清洗容易，尺寸可依不同需求量身訂製。



瑞士維氏蕃茄刀

Victorinox Tomato &
Sausage Knives
ビクトリノックス トマト &
ソーセージナイフ

規格 | 刀刃 11cm
原產地 | 瑞士

刀刃長 11 公分，方便實用的小型切片刀，波浪型刀鋒設計，使用範圍廣泛，共有紅、桃紅、橘、黃、綠、藍、黑...等多色供選擇。

客訂商品



純金箔粉 (細)

Gold (Botan-Yuki)
食用金箔さめ雪

規格 | 0.3g
原產地 | 日本

日本原裝進口，食用級純金箔。黃金純度 99.99%，食藥署產品登錄碼 TFAB1C007431000，衛福部合法輸入許可，每批進口產品均送第三公正機構檢驗。



德國雙面防沾烤盤紙

Blechrein Baking paper
ブラノバック ペーキングペーパー

規格 | 40×60cm
500 入 ×2
原產地 | 德國
材質 | 矽利康塗層

德國矽利康雙面防沾烤盤紙，可多次重複使用達環保效果。烤盤紙上印有 Blechrein 商標，保證 100% 的食品級安全。耐熱溫度達 220 度。

客訂商品



料理用裁切金箔

Edible Gold Leaf
金箔を切る (調理用)

規格 | 10.9×10.9cm
10 枚 / 本
原產地 | 日本

食藥署產品登錄碼 TFAB1C007497002，日本原裝進口，符合相關法規合法輸入許可，每批進口產品均送 SGS 檢驗。依據歐盟規定為 90% 以上純度的金屬，是高級料理的常見裝飾佐物。



特級都寶烤盤油

DÜBÖR Spray Grease
スプレー油

規格 | 600g×12
原產地 | 菲律賓
保存建議 | 常溫
效期 | 18 個月

噴灑少量即能防沾，尤其烤盤轉角處也能輕鬆噴灑，所有製品皆可使用，可保護烤盤、無油煙。

客訂商品



料理裝飾用裁切銀箔

Edible Silver Leaf
銀箔を切る (調理、裝飾用)

規格 | 11.9×11.9cm
10 枚 / 本
原產地 | 日本

日本原裝進口，使用時請注意：
1. 銀箔容易氧化，請勿靠近水源或潮濕處，開封後請盡快使用
2. 請勿用濕手操作本產品
3. 請勿使用於海帶、肉類、鮮魚和貝類、茶、豆類、蔬菜等產品。



瑞典擠花袋

Sweden Piping Bags
スウェーデン 絞り袋

規格 | 18 吋
72 袋 / 盒
原產地 | 瑞典

2005 年獲法國巴黎優良產品獎項，專利設計符合人體工學。表面經防滑處理，容易掌握；光滑內面不易殘留。雙層接縫密合、不易破裂。內裡真空無菌，經歐盟和台灣 SGS 檢驗合格，使用範圍介於 -30 至 110℃，為拋棄式擠花袋。



燒鳥用角串 (15cm)

Square bamboo stick
角串

規格 |
2.7mm×2.7mm×15cm
250 支 / 20 包 / 箱
原產地 | 台灣

採用台灣孟宗竹製作，作工精細平整不扎手。有別於一般中國製竹串的圓柱狀打磨，特別打磨成四角柱型，製成串燒時不易滾動，可大幅提升料理的操作方便性。



岡本滲透壓脫水膜 規格 | 15張/盒×10
Okamoto Water Removal Sheet
原產地 | 日本
オカモトビチットシート



示範影片

含水飴與海藻成分的PP薄膜，可選擇性吸收生鮮食材的多餘水分，並過濾腥味分子，濃縮食材本身的甘美風味，延長生鮮類食材的保存、降低耗損。也可用於製作一夜干、西京燒、煙燻肉類等料理。

客訂商品



獅王廚房紙巾(中) 規格 | 2捲×6包
Lion Kitchen Paper Towels
原產地 | 日本
ライオンの作業用キッチンペーパー

使用天然紙漿製成的不織布，能持續保持生鮮魚肉類的鮮度，也可吸油、過濾油等廣泛用途。



TORK 擦拭紙巾 規格 | 6入/箱
TORK Advanced Wiper
原產地 | 德國
ペーパータオル

觸感良好的細緻材質，適用於歐式麵包等製作，清洗方便、收納容易。



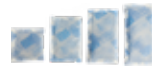
抗菌日立藍色保鮮膜 規格 | 30cm×100m
HITACHI WRAP Blue Type
原產地 | 日本
日立ラップ ブルータイプ

本品含有無機抗菌劑，可抑制附著於保鮮膜上的細菌之繁殖能力，能夠維持長時間的抗菌效果。因此產品為藍色，若碎屑不慎混入食品中也能輕易發現，可以滿足食品加工廠、長照機構、醫院、飯店及餐廳的需求。



W-PH 保鮮墊 規格 | W250×H350mm
250x350 50枚/袋
W-PH Mats 250x350
原產地 | 日本
W-PH マット 250x350
材質 | 木漿、聚烯烴、
聚酯纖維

使用於保持生鮮食材最佳的新鮮度，保鮮墊吸收層的pH值為弱酸性，能抑制細菌繁殖。能廣泛運用於肉類、魚類解凍，前置備料、保存及熟成等用途。只要鋪在食材下方或者包覆食材，就能輕鬆保持食材最佳新鮮度。



不織布保冷劑 規格 |
Non-woven Ice Pack
保冷劑キャッチクール不織布
20g×750入 70×70mm
40g×400入 70×100mm
60g×250入 70×120mm
80g×200入 70×140mm
原產地 | 日本

使用日本製造的不織布包材，質感佳且吸水力強，依循日本原廠標準，內層使用對人體完全無害的充填物，且能多次重複使用，耐久性高、不易損壞。(如需客製PB商品，請洽業務)

客訂商品



嬌聯保鮮墊 規格 | 50枚×20包
Fresh Master Roll
原產地 | 日本
フレッシュマスター ロール

可將魚肉的鮮度和甜味完美鎖住的吸水保鮮墊。可提升食材保存日期，減少食材的浪費。



尼龍塑膠保冷劑 規格 |
Nylon Plastic Ice Pack
保冷劑キャッチクール
(ナイロンポリフィルム)
20g×750入 70×70mm
40g×400入 70×100mm
60g×250入 70×120mm
80g×200入 70×140mm
100g×150入 85×140mm
原產地 | 台灣

使用日本製造的不織布包材，質感佳且吸水力強，依循日本原廠標準，內層使用對人體完全無害的充填物，且能多次重複使用，耐久性高、不易損壞。(如需客製PB商品，請洽業務)

客訂商品



板前專門廚房紙巾 規格 | 150枚×10包
Itamae Kitchen Paper
原產地 | 日本
Towels
うちの板前さん
キッチンペーパー

獨自製法與其他紙巾相比，耐久性、吸水性大幅提升。



乾燥紙片 規格 |
Pulp Sheet Desiccant
乾燥劑 シートドライヤー
500pcs/36包/箱 30×30mm
500pcs/30包/箱 40×40mm
原產地 | 日本
校期 | 365日

可吸附濕氣，讓商品破裂可能性降低，比傳統乾燥劑體積小，亦可做為包裝底紙，兼具衛生與美觀，適用於餅乾、仙貝等產品。

烘焙器材、廚房用具

其他

※ 客訂商品說明：

即為預訂商品，因應進口船期交期約需 2~3 個月左右，確切交期請洽業務。



乾燥劑

Drying Agent
乾燥劑

規格 | 3g/ 個
2500pcs/ 桶
原產地 | 台灣

吸水力特強，低壓下吸水力可達 60% 至 70%，無毒、無味，可避免食品失去脆度、褪色、發霉、腐敗及變味等劣化現象。



Testo 104 折疊式防水溫度計

Testo104-Waterproof Digital Penetration Thermometer
折りたたみ防水温度計
(Testo 104)

計測範圍 | -50°C~250°C
準確度 | ±1.0°C
原產地 | 德國

通過國際 HACCP 檢測儀器認證，適用於食品加工、飯店餐廳、工業廚房、超級市場等地區。Testo 104 具備大型背光液晶顯示螢幕，搭配極細而堅固的探針式溫度偵測棒，適合各種溫度測量。



FT 標準型脫氧劑

Oxygen Absorber
脫酸素劑

規格 |
20cc/250P/40 包 / 箱
50cc/200P/30 包 / 箱
100cc/100P/40 包 / 箱
200cc/75P/40 包 / 箱
原產地 | 日本

適度防止發霉、風化及降低蟲害可能性，有效防止油脂氧化。



Testo 106-T3 食品專用防水溫度計

Testo 106-T3 - Waterproof Thermometer
Testo 106-T3 食品專用防水型溫度計

計測範圍 | -50°C~275°C
準確度 | ±1.0°C
(30°C~99°C)
原產地 | 德國

IP67 防水防塵，清洗方便，體積小巧，每秒測量兩次數值。先進的測量完成自動鎖定最終讀值功能，可設定溫度上下限，極細探針溫度測棒，聲音與顯示警示通過 HACCP 與 385 國際檢測儀器認證，適合各式食品業使用。



脫氧劑

Deoxidizer
脫酸素劑

規格 | 30cc/ 個
250pcs×40
原產地 | 台灣

主要成分是經過特殊處理的活性氧化鐵，密封於低透氧度的包裝內可完全吸收袋內游離的氧氣，使包裝內保持無氧狀態，微生物、菌類...等無法繁殖，達到保存食物風味、防止變色的作用。



桌上型溫溼度計度計

TESTO 608-H1 Thermo Hygrometer
桌上式溫溼度計

製造地 | 德國
溼度計測範圍 |
10%~95%RH, ±3%
溫度計測範圍 |
0°C~50°C, ±0.5°C

液晶顯示、自動關機節省電池壽命(約 200 小時)、IP65 防水防塵，不銹鋼弧形外殼，清洗消毒方便，確保衛生安全，適用於需長時間精確監測環境溫溼度的場所，可測得溼度與溫度。



A&D 紅外線溫度計

AD-5611A Infrared Thermometer
遠赤外線溫度計

設計 | 日本
原產地 | 中國
計測範圍 | -60°C~500°C
準確度 | ±0.8°C

適用於食品調理的溫度測定，以及水溫、油溫的溫度管理。



A&D 電子秤

SK-5001WP Digital Scales
A&D 電子天秤

原產地 | 日本
計測範圍 | 1g~5000g
準確度 | ±2g

液晶顯示、自動關機節省電池壽命(約 200 小時)、IP65 防水防塵，不銹鋼弧形外殼，清洗消毒方便，確保衛生安全，適用惡劣環境。



A&D 探針式溫度計

AD-5605C Thermograph
A&D 溫度計

設計 | 日本
原產地 | 中國
計測範圍 | -50°C~350°C
準確度 | ±0.8°C

適用於食品調理的溫度測定，以及水溫、油溫的溫度管理。



數位式膠體 pH 酸鹼度計

TESTO 206-PH2 pH Meter
コンパクト pH 計

原產地 | 德國
準確度 | ±0.02pH

測量粘稠狀或膠狀物體的 pH 值，體積小巧，操作簡單，IP68 防水防塵，清洗方便，鎖定讀值，雙行螢幕顯示，附節電裝置。



**VITO 總極性化合物
TPM 測量槍**

型號 Oiltester
原產地 德國
計測範圍 0% ~ 40%
準確度 ±1°C

VITO Oiltester
VITO デジタル食用油テスター

油品自主管理之必備設備，防水機身、人體工學握把、全螢幕三色背光、可自行設定 TPM 警戒值。

保固：一年。



保潔多 77

規格 500ml
1000ml
原產地 日本

Pasteuriser 77
ドーバーパストリーゼ 77

77% 的酒精度數，可以安心又快速地除菌，具有抗菌、防霉、防臭等功用；使用純水與高純度的兒茶素製作而成，可直接噴灑於食物上，具長期抑菌的良好保存效果。



KAMEYAMA 蠟燭

「カメヤマ株式会社」創立於 1927 年，1938 年時首次出口到美國販賣，往後就以出口為常態販賣蠟燭。

「カメヤマ株式会社」追求高品質與高安全性，設計精緻又別出心裁，深受世界各地喜愛。

二次大戰後蠟燭需求量大量增加，公司更致力於開發各種紀念場合、節慶主題的蠟燭新商品；目前不只生產販售蠟燭，包括燭台及相關雜貨在內，擁有超過千種原創設計的選擇。



數字蠟燭層架組

Number Candle Display M
ナンバーキャンドルディスプレイ M

規 格 | W194xL243xH257mm
保存建議 | 常溫



數字蠟燭層架組 (迷你)

Number Candle Mini Display SET
ナンバーキャンドルミニディスプレイセット

規 格 | W13×L12×H125mm
保存建議 | 常溫



Happy Birthday 祝福文字蠟燭

Number Candle Mini Display SET
ハッピーバースデーキャンドルギフト

規 格 | W160xL42xH100mm
保存建議 | 常溫



誕生日文字蠟燭 (日文)

Tanjobi Omedetou Candle Gift
たんじょうびおめでとうキャンドルギフト

規 格 | W160×L42×H92mm
保存建議 | 常溫



ALL FOR YOU 生日禮物蠟燭

Happy Birthday Candle Gift Mini
ハッピーバースデーキャンドルギフトミニ

規 格 | W56xL56xH100mm
保存建議 | 常溫



祝賀文字蠟燭 (日文)

Omedetou Candle Gift
おめでとウキャンドルギフトミニ

規 格 | W56×L56×H100mm
保存建議 | 常溫



18 公分細長蠟燭 (金色、銀色)

18CM SLIM CANDLE(GOLD、SILVER)
18cm スリムキャンドル (ゴールド、シルバー)

規 格 | W14×L13×H202mm
保存建議 | 常溫



長蠟燭 (黃色・粉紅色・紅色・藍色)

Pastel 12cm Mini Slim With Silver (LE・LP・RE・SK)
12cm ミニスリムシルバー巻き パステル
(イエロー・ピンク・レッド・ブルー)

規 格 | W13×L13×H125mm
保存建議 | 常溫



繽紛蠟筆蠟燭

Crayon Birthday Candle 6 Pcs. Pack
クレヨンパースデーキャンドル 6 本入

規 格 | W28×L28×H92mm
保存建議 | 常溫



紀念日來杯香檳王蠟燭

Champagne Candle Mini
シャンパンキャンドルミニ

規 格 | W30×L31×H111mm
保存建議 | 常溫



氣球造型蠟燭

BALLOON CANDLE
バルーンキャンドル

規 格 | W77×L27×H147mm
保存建議 | 常溫



虹彩魔幻時刻

Rainbow Moments
レインボーモーメント

規 格 | W75×L20×H147mm
保存建議 | 常溫



愛心造型蠟燭 (紅色、粉紅色)

ALPHABET CANDLE PASTEL (HEART、PINK)
アルファベットキャンドルパステル (ハート、ピンク)

規 格 | W33×L15×H94mm
保存建議 | 常溫



點燃幸福婚禮蠟燭

Happy Wedding Candle Gift Mini
ハッピーウェディングキャンドルギフトミニ

規 格 | W56×L56×H100mm
保存建議 | 常溫



搗蛋萬聖節

Halloween Candle Gift Mini
ハロウィンキャンドルギフトミニ

規 格 | W56×L56×H100mm
保存建議 | 常溫



聖誕節圍巾雪人組合

Christmas Candle Gift Mini A
クリスマスキャンドルギフトミニ A

規 格 | W56xL56xH100mm
保存建議 | 常溫



聖誕節 Merry Christmas 文字組

Merry Christmas Candle Gift
クリスマスキャンドルギフトミニ A

規 格 | W160xL42xH100mm
保存建議 | 常溫



LV-30 LV-60 LV-100

自然發酵種、天然酵母發酵機

嚮往烘焙天然發酵的酵母麵包，卻又苦於照顧嬌貴的魯邦液種嗎？就讓自動化發酵種・天然酵母發酵機「老窖機」幫您一次解決從溫度、時間、到攪拌管理的所有問題。有了這台機器，不管是誰都可以輕易地製作出自然發酵種。為立志做出真正麵包的你，帶來自信的最佳幫手。

推薦 POINTS

有效利用空間 (LV-100 除外)

機體小、不占位，善加利用店內最小的空間需求。

簡單的界面操作

無論是複雜的溫度、時間、以及攪拌等製作管理，都可以透過簡單的介面操作，輕易且確實地完成。

俐落的設計

好清洗、抬頭式攪拌轉軸 (LV-100 除外)，讓發酵槽永遠保持最清潔的狀態。

自然發酵種・天然酵母與一般酵母的差異

麵包麵糰使用的酵母種類，大致上可以分成兩種。一種是工業化生產酵母所製成的發酵種；另一種則是培養附著於小麥、裸麥等穀物以及果實的天然酵母所製成的天然發酵種。工業酵母尚未開發的 19 世紀以前，都是以天然酵母種製作麵包。這裡所稱的「自然發酵種・天然酵母」指的就是這個。工業酵母不但安定度高、發酵力強、保管簡單、並且容易處理，因而廣泛應用在麵包的製作上。但是，利用野生酵母製作的自然發酵種・天然酵母麵包，不只風味獨特，更能延緩麵包老化等優點，是一款深受眾人注目的新寵兒。

機能

溫度管理

發酵槽內設有溫度感應器。保持酵母一定的發酵與冷藏溫度。發酵完成後，機體將自動切換成冷藏保存。

時間管理

設置攪拌及發酵定時器，控管酵母的攪拌與發酵時間。

攪拌管理

選擇攪拌模式。設定期間內，機體將自動切換「連續式」或「間歇式」循環。攪拌結束後切換至「自動模式」。內建定時器將自動調整發酵、以及保存期間內的自動循環。

魯邦液種 (自然發酵種) 的優點

適用於所有麵包。

增加麵包的柔軟度及延展性。

延緩麵包老化。

增加麵包的風味與香氣。

延長麵包的保存期限。

隨著液種的使用多寡，創造出個性化商品。

適用於直接法、中種法、冷凍麵團等製法。

使用於冷凍麵團，能增加麵團的抗凍性。

LV-30

各部位說明 LV-30 LV-60



取下攪拌棒的攪拌馬達。好整理的抬頭式攪拌軸設計，讓發酵槽長保最清潔的狀態。

透明的活動式掀蓋搭配不鏽鋼安全鎖。讓製作過程中更加安全。

可輕易地從發酵槽下方的真空鋼管取得完成的自然發酵種以及天然酵母。

不鏽鋼製的刮刀式攪拌棒。耐酸、不會腐蝕。

LV-100

各部位說明 LV-100



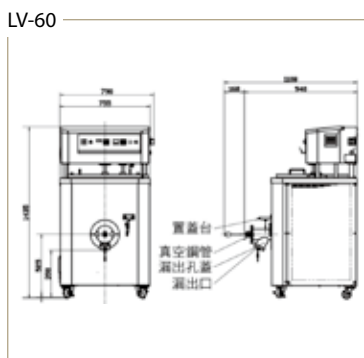
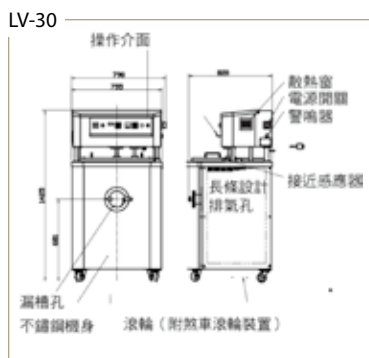
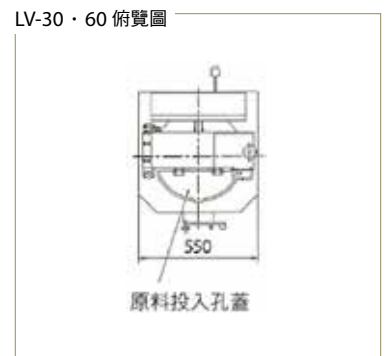
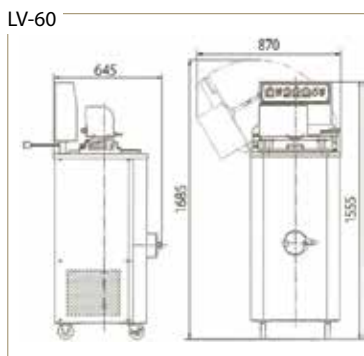
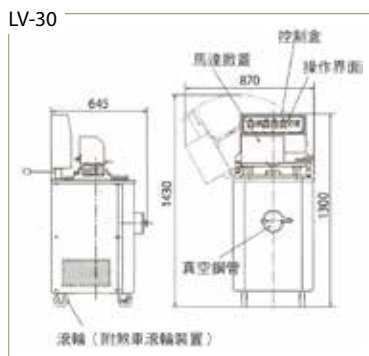
不鏽鋼材質外蓋，條紋狀設計，免掀蓋直接下粉。

透明的活動式掀蓋搭配不鏽鋼安全鎖。讓製作過程中更加安全。

操作介面



外觀圖



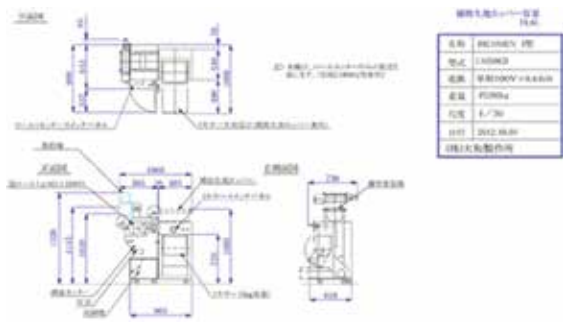


RICH 麵製麵機

所謂的美味麵條，一直以來認定必須仰賴製麵職人的經驗技術與直覺，長時間的修行與累積的經驗是不可欠缺的。那麼，「誰都能簡單做出美味麵條」這件事，是否能利用機械操作將之實現呢？大和製作所考量之後，決定利用科學分析與數值化的方式，實現「即使操作簡單、風味也不會輸給其他人的生麵」；而且，絕非只追求好吃的麵條，同時注重能更簡易地操作，減少事故的產生率，嚴格要求操作的安全性，讓製作和品嚐麵條的人都能滿意，「RICH 製麵機」因此誕生。

適合小型店鋪的輕巧尺寸

適合小型店鋪的輕巧尺寸，內建可容納 5kg 粉量的攪拌機，輕巧型設計可符合小型店鋪的製麵需求，簡單製作出品質優異的拉麵及生義大利麵等。



POINT1 柔軟性

剛製作出來的拉麵稱之為「生麵」，會隨著時間與溫度變化，為了提供好吃的拉麵，製麵時更需要細心注意。大和製作所隨著地區性不同麵種的發展，製作出符合當地拉麵文化特色的麵條。從北部旭川到南部沖繩的拉麵，這台機器可以相應做出品質安定的麵條。不只柔軟性佳的拉麵，還能製作義大利麵、餃子皮等，用途非常廣泛。僅需家用電 (110V)、與一個塌塌米的空間，就能放置操作、方便性高。

POINT2 機能性

作為每天都使用的機器，追求麵條的品質之餘，更要兼顧簡單操作與清潔。不只致力研究，也隨時詢問使用客戶的實際操作經驗和狀況，目前已改良至少 1330 個小細節。

機器名稱 RICHMEN 型	
型號 LM50621	攪拌器 5kg(粉量)
尺寸 W1060xD643xH1320	滾輪寬 210mm
用電量 1.01/0.98w 5069Hz(單向100v)	滾輪軸徑 163mm(4.4吋)
重量 約260kg	產能 100份/1小時

製麵機八大開發概念

- 堅持美味 · 對品質絕不妥協，製作出麵條美味度媲美手工麵。
- 安全設計 · 堅持注重安全性的設計，降低操作事故與傷害機率。
- 操作簡單 · 添加原料輕易可見，電子化設備可簡單調整麵條粗細。
- 衛生清潔 · 符合美國食品衛生規格 NSF 的機器設計，清洗容易。
- 尺寸輕巧 · 與調理台相去不遠的輕巧尺寸，製麵機效率不打折扣。
- 低故障率 · 經過千百次的改良，機械故障率極低，可供長期使用。
- 維修容易 · 盡量製作出不需維護之零件，讓機械維修率降到最低。
- 創新思維 · 絕不模仿競爭品牌，永遠站在領航角色不斷創新。

真打製麵機

精心設計的機械構造，製作具有特色的烏龍麵。

究極完美的烏龍麵，不再只能藉由職人之手完成，透過使用「真打製麵機」，能輕易完成職人級美味烏龍麵。受到許多日本業界的烏龍麵家採用。大眾普遍認為，美味的烏龍麵需要仰賴專業的職人長年累積的手感和經驗。為了能讓所有人都能夠重現這種美味，大和製作所通過科學分析、數值化，發明出「既簡單又能製作出美味烏龍麵」的製麵機。

適合小型店鋪・

可達到與手打相同之攪拌效果，重視並落實麵團熟成概念，同時在不破壞麵筋的前提下，進行程度最佳的攪拌動作。

開發安全裝置・

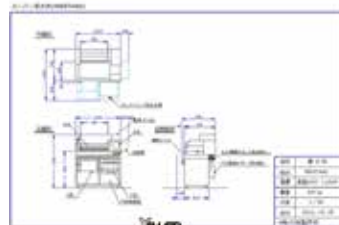
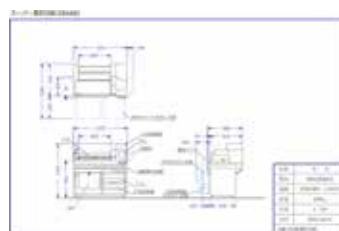
以避免受傷與事故為前提，設計追求絕對的安全性安全裝置啟動後，整台機器將會停止運作。

體積輕巧、結構簡單・

佔地僅需半坪的空間，體積雖小但搭載完整功能，利用家庭電源即可啟動。

專業職人認可的麵條品質・

為了可以製作出各種麵條，大和順應各個客戶所需要的條件來一起製作製麵配方。



手練りと同じ原理の
攪拌造粒

① 手工搓揉 vs 攪拌製粒

所謂的「攪拌製粒」，是以不傷害麵筋為前提，再現與手工搓揉麵相近的過程。透過不斷重複麵粉粒子的結合與分離，有效而適度的形成麵筋，避免過多的麵筋，使烏龍麵口感變硬。



熟成を概念を反映

② 反應熟成概念

經過攪拌與延壓後進入的熟成階段，可以促使麵筋組織形成。傳統以「讓麵糰休息」稱呼這個過程。「真打烏龍麵製麵機」首度採用「兩段式熟成」的概念，可做出兼顧彈力、嚼勁與延展性的麵條。另外，此機型可控制溫度與時間，讓麵團不受到環境溫度的影響。同時建議使用符合店鋪規模的熟成室。



麵棒伸ばしと圧延作業

③ 傳統腳踩 vs 桿壓程序

俗稱的揉打麵團，指的是將醒麵後的麵團，透過桿壓使之完成的重要步驟。重點在於不破壞先前攪拌與熟成時所形成的麵筋，同時強化麵筋組織。本機使用的桿壓系統，以和傳統「腳踩」相同的方式，從上方均勻地給予麵團適當的壓力，並在重複桿壓下鍛鍊出完整的麵筋。



足踏みとプレス原理

④ 桿麵棍 vs 機器延壓

麵團延壓的時候，並非使用兩段滾輪延壓。而是學習手打烏龍麵的優良手法，藉由一段滾輪精細延展開來，重複「縱、橫、縱、橫」的步驟，一段一段小心翼翼地延展麵團，在不破壞麵筋組織的狀態下，透過「真打烏龍麵製麵機」，完成如同手工麵條的口感。



熟成を概念を反映

⑤ 傳統手切 vs 機器切麵

將刀刃角度設定在3°，麵條的切斷面會非常平滑。烹煮時，水分會更容易透過切面在寬比高4:3的比例下，麵條會達到最佳口感；煮好的麵條，會呈現手工麵般的粗糙表面，可使醬汁更容易均勻沾附。

機器名稱	超・真打	超・若大將
型號	SB1284AS	WB874AS
尺寸	W1.355xD880xH1.365	W1.120xD840xH1.330
用電量	1.51kw (單向100v)	1.27kw (單向100v)
重量	約470kg	約400kg
攪拌器	12.5kg(粉量)	8kg(粉量)
延壓器	12.5kg(粉量)	8kg(粉量)
滾輪寬	輪寬 800mm	輪寬 700mm
滾輪軸徑	寬距 800mm	寬距 420mm
產能	250~300球/小時(烏龍麵)	150~120球/小時(烏龍麵)

自動半熟蛋剝殼機

GOLDEN EGG



產品的誕生

很多經營拉麵店的客戶們都會經常抱怨，剝半熟蛋的蛋殼太麻煩了，這讓我們產生了一個想法，開發一款可以自動剝殼的機器來解決他們的煩惱。這是開發這款機器的初衷。

眾所周知，雞蛋不僅美味，而且營養豐富，我們的生活可以說離不開雞蛋。而從經營餐飲店的角度來看，雞蛋也一直以來都是優等生，不僅價格便宜，還可以做出各種各樣的料理。可以說，雞蛋為人們提供健康的同時也是餐飲店擴大利益的強有力的武器。

而當我們想用煮或蒸過的雞蛋提供料理時，問題來了，剝殼這項工作束縛了我們的雙手，佔據了我們的時間，而且當我們需要的是半熟蛋時，手工剝殼的難度就更大。有一些餐飲店會將剝好的雞蛋放在一起待用，而這些失去了蛋殼的雞蛋被放在一起，不僅新鮮度下降，還會容易變形。相信這款半熟蛋自動剝殼機，會幫助你解決這些甚至更多的煩惱，幫助你的餐廳降低成本，收穫更多的利益。

「自動半熟蛋剝殼機」

Golden Egg 是一台可以自動為半熟蛋剝殼的機器，我們傾注了 1 年時間開發了這款機器，解決了半熟蛋剝殼難度高，難以自動化的問題！當然它也同樣適用於全熟蛋！因此各種餐飲店，只需一個小小的空間就可安置這台機器，自動為半熟蛋及全熟蛋剝殼，性能高，損耗小。

自動剝殼（半熟蛋、全熟蛋均可）。

只需將煮好的雞蛋放置在料斗中，機器就會自動完成剝殼步驟，一顆顆光華漂亮的雞蛋將會自動被排出。

減少工時達 3 倍以上。

Golden Egg 剝掉一個雞蛋殼僅需 6 秒。而手工剝蛋殼平均每個要花費 20 秒，那麼如果一天剝 450 個雞蛋的話，用 Golden Egg 只需 45 分鐘，再加上用過之後清洗機器的時間，也不過 50 分鐘即可完成。

5% 以下的損傷率。

Golden Egg 機器的專利設計，可使剝殼過程中造成的損壞率降至最低。它以一定的方式旋轉雞蛋，使雞蛋的某些部位產生裂縫，大大減少了蛋清的破損。因此，損失率小於 5%

獨特設計，半熟蛋也可輕易剝殼。

Golden Egg 特別設計的剝殼系統，可以溫和的分離蛋清和蛋殼，與手工的「剝」不同，它產生震動，讓蛋殼好像脫衣服一樣自動從蛋清身上褪去。

小型台式高產量。

與大型雞蛋剝殼機不同，Golden Egg 只需一個很小的空間和一個水龍頭就可放置。非常適合在餐飲店使用。並且 Golden Egg 的剝殼速度非常快。每顆半熟蛋的平均剝殼時間僅為 6 秒。一小時可以剝 600 個雞蛋。

新哥倫布之卵。

大和獨創的迴轉剝殼術，迴轉讓剝殼更輕鬆

Golden Egg 的最大特徵，就是通過讓雞蛋縱橫向的旋轉，使不易破裂的雞蛋尖一側的殼也被均等的敲打。而這種敲打的力道又恰到好處，保證雞蛋不會受損，同時又能在表面出現均勻的龜裂。於是在下個步驟中就可以快速均勻的將雞蛋殼褪去。這正是新的哥倫布之卵的實現。外觀設計也非常出色，無論是廚房還是店內都可放置，娛樂你的顧客，讓你的餐廳有更多機會被大家討論。





俯視



側面



正面



半熟蛋的價值

一般大家對麵食的印象都是碳水化合物佔比高，因此以半熟蛋這種優質蛋白質做為配料是均衡營養的好選擇，同時也可以提升麵食料理的價值。只要能在店裡提供高品質的新鮮半熟蛋，更能做出與其他店家不同的差異性提升產品競爭力。



主機驅動部

外形小巧，不佔地方，防止漏水，並有防水裝置避免進水。



雞蛋放置料斗

一次可放入 20 個雞蛋，為了防止雞蛋在料斗內橋接，附有振動裝置。



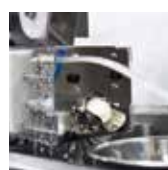
自動轉入裝置

雞蛋自動從料斗轉入主機中



脫殼裝置

用 2 根滾筒夾住將產生龜裂的雞蛋殼，讓雞蛋殼光滑的從蛋清上被脫去。



雞蛋排出部

剝好的雞蛋會自動從此處排出。



供水裝置

在剝殼裝置中，會一邊向雞蛋沖水一邊進行剝殼，這樣可以確保剝殼更輕鬆，剝出來的雞蛋更加乾淨。

機器名稱	GOLDEN EGG 自動半熟蛋剝殼機
型號	TMW01
國際認證	NSF、UL、CSA、CE certified
尺寸	W210×D500×400 (mm)
重量	14kg
電源	AC100V / 110V / 230V.
其他	主電源、緊急停止按鈕、防漏電剝殼速度調節器

拉麵湯濾湯機 RICH SOUP

一個讓任何人都能輕鬆過濾日本拉麵湯的設備

一般的濾湯需要人手操作，非常消耗體力，由於每個人過濾的時候使用的力道不同，味道會發生微妙的變化，口感、喉韻有時候會和平常完全不同。大和推出的全自動濾湯機 Rich soup，可在短時間內完成濾湯作業。它利用離心分離的原理，把混有骨頭的湯底放進去，機器就會開始進行快速旋轉，將湯從骨頭和其他浮渣中分離出來。與用壓力擠壓出來的過濾方法不同，最大的特點是不會施加太大的力道，這樣可以最大限度的防止熬湯食材雜味混入湯中，用 Rich soup 過濾出來的湯底口感如奶油般絲滑，且風味更加純淨。

- 離心分離法，過濾出口感更好，更純淨的湯底。
- 與手工濾湯相比，過濾時間減少一半。
- 60L 濃度 8 的豬骨湯，僅需 5 分鐘 (手工為 10 分鐘)
- 與手工濾湯相比，出湯量增加 20%。
- 操作輕鬆，只需將煮好的湯底放入濾桶，並按下按鈕即可。
- 清洗方便：機器可拆開後放入自動洗碗機進行整機清洗。
- 底部配有四個輪子，方便移動。

濾湯機可對應的湯底類型

以下類型的湯底特別推薦使用此設備

1. 高濃度的海鮮 + 豚骨湯
2. 豚骨 + 雞爪
3. 高濃度的豚骨湯, 豚骨白湯
4. 雞肉 + 白湯
5. 高濃度的雞肉 + 豚骨湯



過濾機蓋 ·

用單手鍋等將熬好的湯底中出，並從濾湯蓋上部倒入內側湯桶，骨架等尺寸較大的殘渣會停留在此處，更容易清理。



刮板套件 ·

刮板分為豚骨和雞湯兩種，這是因為兩種湯底的粘稠度不同，因此我們設計了兩種類型，以取得最佳的濾湯效果。

機器名稱	RICH SOUP 拉麵湯濾湯機
型號	SK-20
國際認證	NSF、UL、CSA、CE certified
尺寸	W410×D530×H900 (mm)
重量	約43kg
電源	AC100V / 110V / 230V.



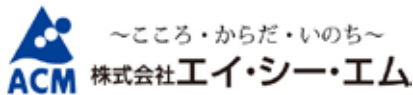
開關 / 速度調節 ·

通過調整旋轉速度，可以過濾出不同口感的湯。旋轉速度越快，過濾出來的湯口感就會越細膩。



緊急停止按鈕 ·

為了保證各項操作的安全，我們也設置了緊急停止按鈕以及其他安全裝置。



ACM π water

呈現原料最高風味的好水

使用 ACM π water 能夠提取原料最大風味並保持鮮度，其中的秘密就是透過 8 種不同的過濾層。當水通過這 8 層不同陶瓷過濾後，就像森林中雨水經過地層過濾一般。使用如此濾過的純水不只能夠烹調出美味的米飯，去除魚、肉類異味還能製作美味的高湯。

ACM π Water

- π 化陶瓷・賦予水質活力，水質更健康
- 抗氧化陶瓷・提升水質抗氧化能力
- π 化鈣質層・添加水中礦物質（鈣成份）讓水質呈弱鹼性
- π 化天然石陶磁層・調整水中各項礦物質含量讓水質更符合人體需求
- π 化酸鹼調整陶磁層・讓水質穩定，保持在弱鹼性狀態

一般的濾水器

- π 化抗菌陶瓷・賦予水質活力，水質更健康
- π 化 GR 陶瓷・軟化水質，讓水質更美味
- π 化活性炭・去除霉味，阿摩尼亞味等，讓人感受不快的氣味，同時也除去殘留的氯，讓水質更清澈
- 活性炭・

抗氧化作用
(透過抗氧化效用，防止原料劣化或損傷)

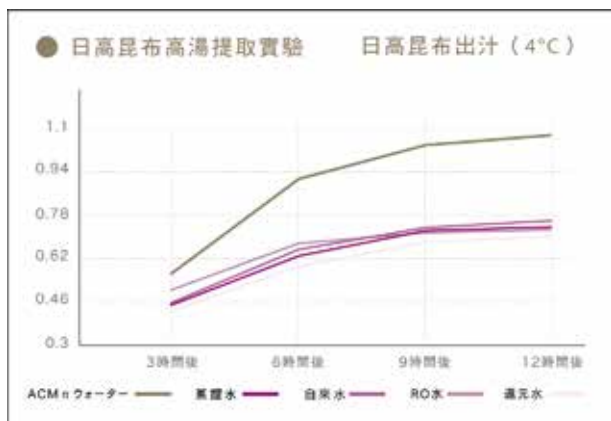
界面活性化作用
(水質更易滲透至原料，提取更多鮮味成分)

使用 ACM π water 烹調米飯能夠讓美味更升級！

使用他牌淨水器與 ACM π water 進行煮飯並作分析所得到的數據，食味值平均約有 2P 左右的差異。

鮮味提取 & 雜味去除

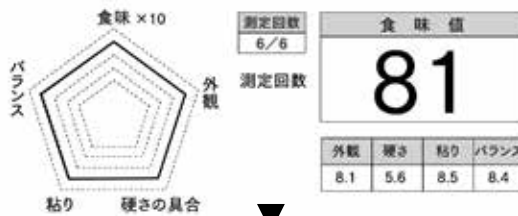
經由弱鹼性細微水分子，能迅速地滲透原材料當中，提升鮮味提取效率的同時也能避免雜味滲入其中。



與其他不同水質需要 12 小時才能提取出高湯鮮味成份，ACM π water 只需要 4 小時，並且當其他水質隨著時間增加提取效率降低後，ACM π water 反而增加了鮮味成份提取量產生更大的效率差異。

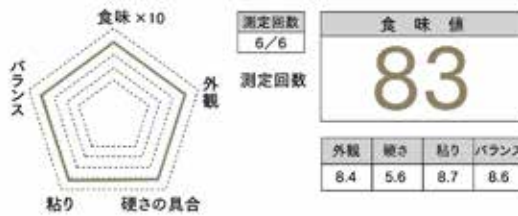
○ 使用他牌淨水器水源炊飯

No.	入日	区分	年	産地	品種	地区	備考
428	207	契約米	26	大分	ヒノヒカリ	杵築市山香小武	平野正直



● 使用 ACM π water 炊飯

No.	入日	区分	年	産地	品種	地区	備考
429	207	契約米	26	大分	ヒノヒカリ	杵築市山香小武	平野正直 経水





FOODHOOD

FOODHOOD
Good food is good mood

FOODHOOD

本著「選用好食材是一種信仰」的企業理念，以苗林行的研發企劃視角出發，選用台灣與世界各國好素材，結合台灣在地生產技術，推出質優特色之 FOODHOOD 自有品牌商品，提供具獨特特色並能對應不同成本結構的素材選擇。

2023 年，苗林行不僅致力於提供優質原物料，結合代理之品牌，將這些原物料巧妙地應用於製作各式餡料。注重原食材美味口感，提供兼具營養價值及維持工作效益的商品，為顧客帶來更多元的應用選擇。



FOODHOOD
料理專用花生醬
Peanut Butter (No Added Sugar)
料理專用ピーナッツバター

規格 | 200g×12
1kg×6
原產地 | 台灣
保存建議 | 18 度
效期 | 6 個月

集結台灣在地花生的豐美油脂與香氣，無添加糖，適用於花生醬漢堡、沙嗲、烤雞與燉雞醬料、中式醬拌麵等各式料理，亦能調製各式風味獨具的醬汁入菜，為佐餐時光增添個性風味。



FOODHOOD
島砂糖花生醬
Peanut Butter (Shima Brown Sugar)
島砂糖台湾ピーナッツバター

規格 | 200g×12
1kg×6
原產地 | 台灣
保存建議 | 18 度
效期 | 6 個月

選用日本鹿兒島與沖繩美好的陽光風土灌溉生長的甘蔗，富含天然礦物質，品質優良。於鍋釜細細熬煮，濃縮出島砂糖的精華層次，自然細膩的甜度，風味高雅。些許的顆粒感，創造層次豐富的口感。



FOODHOOD
**法國蒙太古奶油
芋泥餡**
Montague Butter Taro Paste
フランスモンテギューバター
タロ芋餡

規格 | 1kg×12
原產地 | 台灣
保存建議 | 冷藏
效期 | 60 日

選用質地細緻、香氣濃郁且營養價值高的台灣檳榔心芋與法國夏朗德產區風味純淨淡雅的蒙太古奶油製作，蜜過的芋頭濃郁柔和卻不過於甜膩，並保留芋頭的顆粒感，搭上蒙太古奶油特有的堅果、榛果香氣，整體清爽，風味質樸不失優雅。



FOODHOOD
**法國蒙太古奶油
芋泥餡 (餅用)**
Montague Butter Taro Paste
フランスモンテギューバター
タロ芋餡

規格 | 1kg×12
原產地 | 台灣
保存建議 | 冷藏
效期 | 90 日

選用質地細緻、香氣濃郁且營養價值高的台灣檳榔心芋與法國夏朗德產區風味純淨淡雅的蒙太古奶油製作，蜜過的芋頭濃郁柔和卻不過於甜膩，並保留芋頭的顆粒感，搭上蒙太古奶油特有的堅果、榛果香氣，整體清爽，風味質樸不失優雅。



FOODHOOD
**法國蒙太古奶油
紅豆餡 (上白糖)**
Red Beans Fillings
フランスモンテギュー
バター粒あん

規格 | 1kg×12
原產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效期 | 365 日

台灣九號紅豆顆粒碩大、飽滿，殼略薄也因此適合應用在餡料製作上，採以單一品種的紅豆，搭配法國夏朗德產區的蒙太古奶油，風味乾淨統一，並以二砂糖、上白糖在甜度上創造層次感，同時能品嚐到最佳比例的豆香與蒙太古特殊的榛果奶香，帶有顆粒感的紅豆餡不論在糕點或麵包應用上皆能輕鬆駕馭。



FOODHOOD
法國蒙太古奶油
紅豆餡 (餅用)

フランスモンテギュ
バター粒あん (製菓用)

規 格 | 1kg×12
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效 期 | 240 日

比起市售奶油紅豆餡，加入了 3 倍的蒙太古奶油用量，搭配 100% 台灣九號紅豆，耗時 10 小時，以傳統悶煮製法製作，風味純淨，尾韻帶有淡淡奶香，整體口感細緻綿密。



FOODHOOD
乾燥覆盆子碎粒

Freeze Dried Raspberry Dice
フリーズドライラズベリーダイス

規 格 | 200g×30
原 產地 | 中國
保存建議 | 常溫
效 期 | 2

使用中國黑龍江哈爾濱的無毒覆盆子，切丁後經冷凍乾燥完成，非常適合用於糕點或是冰淇淋裝飾。



FOODHOOD
中澤香草卡士達

Custard
FOODHOOD バニラカスタード
クリーム (北海道中澤スマート
トホイップ K 使用)

規 格 | 1kg×10
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷藏
效 期 | 90 日

中澤奶霜以日本北海道乳源，運用獨家技術製作出調和性鮮奶油，如融雪般的化口性，運用在卡士達上更能創作出與眾不同的細緻感，濃郁奶香，微甜風味，運用在泡芙或千層派皮上皆能有優異表現。



FOODHOOD
乾燥覆盆子粉

Freeze Dried Raspberry
Powder
フリーズドライラズベ
パウダー

規 格 | 500g×12
原 產地 | 中國
保存建議 | 常溫
效 期 | 2 年

使用中國黑龍江哈爾濱的無毒覆盆子，經冷凍乾燥完成，非常適合用於製作霜淇淋、慕斯及香緹。



FOODHOOD
牛奶卡士達
(鮮乳坊乳源使用)

Custard
FOODHOOD ミルクカスタード
クリーム (台灣鮮乳坊
ミルク使用)

規 格 | 1kg×12
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷藏
效 期 | 45 日

使用鮮乳坊乳源製作～鮮乳坊與台灣在地優質莊園級牧場合作，打造出超越台灣頂尖水準的特 A 級生乳。以鮮乳坊乳源製作的卡士達，口感綿滑，帶有清爽奶香，整體風味平衡，適合應用於各式調味麵包與烘焙產品上。



FOODHOOD
乾燥草莓原粒

Freeze Dried Strawberry
(Whole)
フリーズドライいちご
粒

規 格 | 200g×30
原 產地 | 中國
保存建議 | 常溫
效 期 | 2 年

使用整顆原粒中國山東無毒草莓，冷凍乾燥後完成。

客訂商品



FOODHOOD
雞蛋沙拉

Egg Salad
たまごサラダ

規 格 | 1kg×10
原 產地 | 台灣
保存建議 | 冷藏
效 期 | 90 日

添加日式美乃滋，結合醋與油脂帶有明顯蛋香與清爽酸味，不膩口。可直接食用或加入麵包配菜、焗烤等料理中使用。



FOODHOOD
乾燥草莓碎粒

Freeze Dried Strawberry
Dice
フリーズドライいちご
フレーク

規 格 | 200g×30
原 產地 | 中國
保存建議 | 常溫
效 期 | 2 年

使用中國山東無毒草莓，切丁後經冷凍乾燥完成，非常適合用於糕點或是冰淇淋裝飾。



FOODHOOD
大燕麥片

Oatmeal
オートミール

規 格 | 1kg、25kg
原 產地 | 芬蘭
保存建議 | 18°C
效 期 | 540 日

含有蛋白質、脂肪、維生素 B 群及鈣、磷、鐵等豐富的營養素，燕麥麩皮含有膳食纖維 β-聚葡萄糖，營養價值是麥類中含量最高。



FOODHOOD
乾燥草莓粉

Freeze Dried Strawberry
Powder
フリーズドライいちご
パウダー

規 格 | 500g×12
原 產地 | 中國
保存建議 | 常溫
效 期 | 2 年

使用中國山東無毒草莓，經冷凍乾燥完成，非常適合用於製作霜淇淋、慕斯及香緹。



**FOODHOOD
草莓脆片**

Freeze Dried Strawberry Powder
フリーズドライいちご パウダー

規格 | 500g×12
原產地 | 中國
保存建議 | 常溫
效期 | 2年

使用中國山東無毒草莓，經冷凍乾燥完成，非常適合用於製作霜淇淋、慕斯及香緹。



**FOODHOOD
澀皮板栗碎粒**

Broken Candied Chestnuts With Skin
渋皮煮マロン クラッシュ

規格 | 3.5kg×6
原產地 | 中國
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 3年

選自中國東北特級栗子，栗子顆粒碩大，甜度適中、口感鬆軟，適合運用製作各式麵包及西點。



**FOODHOOD
草莓乾 (整顆)**

Dried Strawberry
ドライフルーツ イチゴ

規格 | 3kg×4
原產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效期 | 240日

選以新鮮大湖草莓製作，除了糖之外，不添加人工香料、色素、糖精、防腐劑等添加物，最大限度保留豐富莓果風味，果肉柔軟香Q，能廣泛應用在烘焙及甜點應用上。



**FOODHOOD
愛文芒果乾 - 片**

Dried Mango
乾燥マンゴー

規格 | 1kg
原產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效期 | 240日

天然新鮮水果製作，保留纖維與礦物質，除了糖之外，無添加人工香料、色素、糖精、防腐劑等添加物，果肉柔軟、香Q，兼具健康與美味。



**FOODHOOD
頂級肉桂粉**

Premium Cinnamon Powder
シナモンパウダー

規格 | 500g×30
原產地 | 越南
保存建議 | 常溫
效期 | 5年

本產品精選越南樹齡高達60年以上肉桂樹幹中段內5層年輪皮，香氣最為濃醇的部位製作而成，甜感及辣味兼具。



**FOODHOOD
愛文芒果乾 - 切丁**

Dried Mango Dice
乾燥ダイスマンゴー

規格 | 1kg
原產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效期 | 240日

天然新鮮水果製作，保留纖維與礦物質，除了糖之外，無添加人工香料、色素、糖精、防腐劑等添加物，果肉柔軟、香Q，切丁後在應用於烘焙及料理上更為方便。



**FOODHOOD
日式栗子餡**

Chestnut Puree
マロンビュレ

規格 | 1kg×10
原產地 | 中國
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 730日

使用日式「甘露煮」的製法，不論麵包、甜點及料理上都可以使用。



**FOODHOOD
原味風乾臘腸**

Salami
サラミ

規格 | 60g×40
豬肉原產地 | 台灣
原產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效期 | 1年

以台灣花之鄉彰化田尾，知名品牌豬『花田喜歲』的胡蘿蔔豬豬肉製作。這款傳統的Salami，香料的配方是以二戰後波蘭官方版的風乾熟成臘腸配方製作，風味雋永，廣傳於歐陸世界。



**FOODHOOD
糖漬栗子
(黃金甘露煮)**

Candied Chestnuts
栗甘露煮

規格 | 3.5kg×6
原產地 | 中國
保存建議 | 常溫
開封後冷藏
效期 | 730日

使用日式「甘露煮」的製法，不論麵包、甜點及料理上都可以使用。



**FOODHOOD
辣味風乾臘腸**

Cayenne Pepper Salami
サラミ 辛口

規格 | 60g×40
豬肉原產地 | 台灣
原產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效期 | 1年

以原味的波蘭官方版豬肉風乾熟成臘腸配方為基礎，添加卡宴辣椒，適度的辣度，在咀嚼尾韻，顯於喉頭的辣度，增添享用的樂趣。



FOODHOOD 煙燻梅花培根

Bacon
煙製ショルダーベーコン

規格 | 60g×25
豬肉原產地 | 台灣
原產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效期 | 1年

取自肩胛部位的上半部，瘦肉及油脂分佈均勻，同時帶有有筋與肉，每一口都能品嚐到不同層次的風味。

客訂商品



FOODHOOD 冷凍生拉麵

FOODHOOD Frozen Raw
Ramen Noodles
FOODHOOD 急速冷凍
生ラーメン

規格 | 100g±5g
×30入/箱
製造地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效期 | 1年

使用 100% 日清山茶花強力粉製作的拉麵，保留日本麵粉特性、口感 Q 彈。使用上不須解凍，滾水直接下鍋，只需 90 秒即可快速上桌。品質穩定，適合連鎖餐廳體系應用於 SOP 操作上。



FOODHOOD 豬大里肌熟火腿

Pork Loin Capicola
豚ロースハム カボッコロ

規格 | 60g×25
豬肉原產地 | 台灣
原產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效期 | 1年

以台灣之鄉彰化田尾，知名品牌豬『花田喜饒』的胡蘿蔔豬豬肉製作。脂肪含量適中，肉質軟嫩，作為料理食材或配酒小菜皆適合。

客訂商品



FOODHOOD 山茶花熱凍寬扁麵

FOODHOOD Cooked Frozen
Wide Flat Noodles
FOODHOOD 山茶花急速冷凍
きしめん

規格 | 220g×30
原產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效期 | 1年

100% 使用日清最具代表的山茶花麵粉製成，寬扁麵條因麵體面積較大也更容易吸附醬汁，口感 Q 彈、成分單純，更容易感受到麵本身的香氣！透過高科技冷凍技術鎖住新鮮，熱水煮 30 秒即可美味享用，快速又方便。



FOODHOOD 美式煙燻烤牛肉

Pastrami
煙製ビーフ パストラミ

規格 | 60g×25
豬肉原產地 | 台灣
原產地 | 美國
保存建議 | 冷凍
效期 | 1年

煙燻牛肉須經長時間鹽醃，再以秘製香料塗抹靜置，最後以長時間煙燻慢烤的方式軟化肉質。

客訂商品



FOODHOOD 半生麵

FOODHOOD Noodle
半生めん

規格 | 120g×120/箱
原產地 | 台灣
保存建議 | 常溫
效期 | 6個月

100% 使用日清山茶花麵粉，透過特殊配方與製程，保有含水比例，創造出口感如同新鮮生麵條，擁有比生麵更長的賞味期的半生麵。獨到的半圓切面製作技術，讓麵條更容易吸附醬汁，同時在咬勁擁有出色的存在感！



FOODHOOD 新鮮油炸用麵包粉

Fresh Bread Crumbs
ソフトパン粉

規格 | 1kg×12
原產地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效期 | 180日

新鮮麵包粉為粉碎後直接取用、未經二次烘乾，含水量高，易黏著於食材上，油炸時不會過度吸收油脂，炸後的麵衣口感酥脆，能廣泛使用於炸物中。採用 100% 日本麵粉製作，品質優良，絕不添加防腐劑與漂白劑。素食可用。

客訂商品



FOODHOOD 熟凍拉麵

Camellia Frozen Cooked
Ramen
FOODHOOD 冷凍ラーメン

規格 | 150g×30/箱
100g×50/箱
製造地 | 台灣
保存建議 | 冷凍
效期 | 1年

使用 100% 日清山茶花強力粉製作的拉麵，由國內知名製麵廠協力製作。只需以 90°C 熱水燙麵 30 秒，快速美味的拉麵即可上桌。品質穩定，適合連鎖餐廳體系應用於 SOP 操作上，有兩種規格方便選擇。



昭和産業株式会社



日清製粉グループ



大陽製粉株式会社



法國布瑟蘭粉



日穀製粉株式会社



松谷化学工業株式会社



中沢乳業株式会社



蔵王酪農センター



法國AOP蒙太古發酵奶油



歌劇巧克力



土然巧克力



希克莉



株式会社うめはら



愛媛果汁食品株式会社



可希里亞



克星特堅果



TAHITI VANILLE by Alain Abel



Masoola 香草炭



九鬼産業株式会社



auzure 澳蔚



O-MED 橄欖油



近江牛千成亭



小倉屋株式会社



株式会社マルサヤ



丸勝かつおぶし株式会社



加賀種食品工業



和田製糖株式会社



三井製糖株式会社



日新製糖株式会社



SONTON 食品工業株式会社



DECACER



株式会社天塩



丸米株式会社



株式会社西京味噌



株式会社 MARUYA 八丁味噌



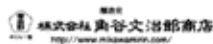
創味食品グループ



鎌田醤油株式会社



フンドーキン醤油株式会社



(株)角谷文治郎商店
<http://www.kakigami.co.jp>



横井醸造工業株式会社



Olis Sole SL



ケンコーマヨネーズ株式会社



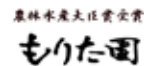
台湾好侍食品股份有限公司



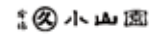
Yamaya



GABAN



株式会社お茶のもりた園



株式会社丸久小山園



株式会社伊藤園



共栄製茶株式会社



株式会社やましま満寿多園



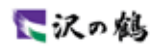
株式会社柚子屋本店



株式会社早和果樹園



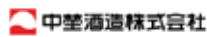
NEGRITA 釀造酒



沢の鶴株式会社



日本盛株式会社



中壘酒造株式会社



株式会社ジェリア



樂斯福集團



千代田金属工業



kameyama candle house.
カメヤマ株式会社



よし与工房



株式会社愛工製作所



株式会社大和製作所



株式会社アイシーエム



苗林實業股份有限公司

114 台北市內湖區瑞光路513巷26號8樓之2
Tel. 02 2658 9848 Fax. 02 2658 9849
訂貨專線 02 2795 6116

360 苗栗市復興路一段488-1號
Tel. 037 321 131 Fax. 037 364 687

苗林興業有限公司

408 台中市南屯區工業區21路41-1號
Tel. 04 2355 0866 Fax. 04 2355 0766



Miaolin Foods.