

# 20 26

## 苗林行 商 品 目 錄



Miaolin Foods.



Taste Grows with Food

讓品味與食俱進

## 苗林行簡介

1964 年，苗林行成立於台灣苗栗，從一間供應麵粉、砂糖、米穀雜糧與基礎食材的傳統食材與原物料雜貨商，服務對象涵蓋製麵工廠、餐飲與烘焙業者。在以穩定供應為首要任務的年代，苗林行所扮演的角色，是讓日常飲食可以被持續、可靠地完成製作。

1990 年代後期，隨著台灣烘焙產業逐漸走向專業化與分眾化，苗林行開始意識到：對麵包而言，麵粉不是原料之一，而是結構本身，存在無法取代的重要影響。自 1997 年起，團隊持續前往日本與歐洲產地考察，研究不同品種小麥、製粉方式與烘焙應用之間的關係，並於 2005 年正式引進日本與歐洲多款專用麵粉與高品質原物料，試圖為台灣市場建立更細緻、可被選擇的原料系統。

與此同時，苗林行並不只將自己定位為代理商，而是選擇投入協助客戶成功、陪伴產業長大。團隊長期籌辦技術研修、專業講習與國際交流活動，協助台灣職人接軌日本與歐陸烘焙體系，並支援多位職人參與國際賽事與技術歷程，縮短台灣與世界烘焙產業之間的距離。

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」、不斷尋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，苗林行於台北成立烘焙研發暨教學中心 BREAD LABO，建置完整的專業級設備與測試環境，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，團隊進一步成立 Foodie LABO，將研發範圍由烘焙延伸至餐飲與飲品，從單一品項供應，走向跨領域的產品提案，回應餐飲產業日益複雜、跨界與精緻化的需求，與餐飲職人共創產業新可能。

近十年來，苗林行的角色逐漸從「原物料供應者」轉變為「產業解決方案的共同設計者」。團隊不僅協助品牌進行產品開發、配方設計與製程優化，也參與通路策略、教育推廣與市場溝通，讓好的食材不只是被使用，而是被正確地理解、定位與傳遞。2023 年，苗林行首度舉辦台灣第一個大型麵包主題活動「Bon Pain 麵包祭」，將專業職人、國際夥伴與大眾消費者帶到同一個場域中，讓麵包不只是技術成果，也是文化、交流與產業共創的載體。

一路走來，苗林行始終秉持著單純卻嚴肅的信念——「讓品味與食俱進」。這不只是對品質的堅持，更是一種對生產者、對職人、也對消費者負責的態度。苗林行所做的，不只是尋找好食材，而是成為一座橋樑，讓產地的價值被看見，讓職人的創作被支持，讓市場得以承接這些努力所孕育出的美好成果。

在技術、營運與品味不斷提升的過程中，苗林行願意繼續站在產業背後，成為職人們穩定、可靠、願意長期投入的夥伴，陪伴大家激盪出更多美好的可能性，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。

2025 年，成立自營製麵廠「清和軒」。

## 品牌夥伴

在眾多原物料之中，小麥粉是構成麵包與糕點風味與結構的核心基石。多年來，苗林行主要選用日本深受信賴的製粉體系，包括「昭和產業」與「日清製粉」，從法國麵包專用粉、強力粉、薄力粉到裸麥粉與特殊用途粉，建立一套能對應不同製程與風味需求的粉類架構，讓職人能夠以原料為語言，精準控制口感與風味表現。

2013 年台北辦公室成立後，苗林行進一步強化貨品管理與品管制度，並開始系統性引進各領域具代表性的國際原物料夥伴。2013 年取得日本中澤乳業獨家代理，引進中澤奶霜 SMART WHIP K，讓甜點在風味穩定度與操作性上有了明顯躍進；同年引進法國歌劇巧克力，將產地巧克力的概念帶入台灣烘焙市場。其後陸續引進 KENKO、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，逐步建構從烘焙到餐飲、從原料到風味結構的完整選品系統。

2015 年導入日本百年胡麻品牌九鬼產業，2016 年引進具 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。2017 年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 年引進由農民成立、提供最高品質水果作為原料的法國果泥品牌 SICOLY。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 年代理深受法國烘焙職人喜愛的 Laiterie De Montaigu 蒙太古發酵奶油，宛如榛果般的馥郁香氣，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、派捲等丹麥千層擁有優異且穩定的表現。

2025 年，苗林行正式引進北海道橫山製粉，作為粉類系統的重要延伸。作為北海道歷史最悠久、規模最大的製粉廠之一，橫山製粉長年深耕北海道小麥，並與當地農業研究機構與生產者密切合作。其產品以北海道小麥特有的彈性、細緻甜感與高吸水性著稱，能賦予麵包與各類麵製品濕潤柔軟、結構飽滿且具延展性的質地表現，適用於烘焙產品與各式麵點。橫山製粉的加入，讓苗林行的粉類選擇進一步延伸至產地，讓職人能夠選擇的不只是配方所需的功能性，也能選擇風土、品種與生產者背後的價值。

苗林行將持續以嚴格標準把關原物料的安全、品質與穩定性，並與理念相近的品牌夥伴共同探索風味、技術與市場的更多可能，成為烘焙與餐飲職人最值得信賴的後援系統，陪伴產業持續成長。

# Contents

## 01 粉類

昭和產業	008
日清製粉	010
大陽製粉	014
橫山製粉	016
布瑟法國粉	018
日穀製粉	020
清和軒製麵	021
製麵相關用粉	022
其他	024
松谷食品	026

## 02 乳製品

中澤乳業	029
法國 AOP 蒙太古奶油	033
UDA 乳業合作社	034
其他	035

## 03 巧克力

歌劇巧克力	038
-------	-----

## 04 果泥、果乾、果醬、餡料

希克莉果泥	044
梅原糖漬果物	047
愛媛果汁	049
可希里亞糖漬栗子	050
其他	053
<b>05 堅果雜糧</b>	
克里特堅果	057
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、海產

千成亭近江牛 072

信功肉品 074

海產 075

## 15 FOODHOOD 077

## 08 乾貨

小倉屋昆布 083

MARUSAYA 柴魚片 084

其他 086

加賀種 087

## 09 糖、鹽

沁峯養蜂場 090

糖、鹽 091

## 10 調味料

丸米株式會社 096

西京味噌 097

八丁味噌 098

創味食品 099

醬油 101

味醂 102

橫井釀造壽司用醋 103

OLIS SOLE 巴薩米克醋 105

KENKO 沙拉調醬 106

好侍食品 108

其他 110

# Contents



## 11 酒水茶飲

舞間茶心	112
日本茶	115
調飲	116
柚子屋本店	117
酒類	118
日本酒	120

## 12 酵母、改良劑、添加物

吉利葉吉利丁	122
樂斯福酵母	123
其他	125

## 14 烘焙器材、廚房用具

千代田金屬	127
其他	132
KAMEYAMA 蠟燭	136
愛工舍老窖機	138
大和製作所 - RICH 麵製麵機	140
大和製作所 - 真打麵機	141
大和製作所 - 自動半熟蛋剝蛋機	142
大和製作所 - 拉麵湯濾湯機	144
ACM 濾水器	146



## 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。



## 昭和產業

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  
蛋白質 11.3% 灰分 0.42% 效 期 | 180 日

麵團的延展性、烘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

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  
蛋白質 11.2% 灰分 0.49% 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  
蛋白質 12.6% 灰分 0.42%

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  
蛋白質 11.9% 灰分 0.38% 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。



昭和加拿大小麥高筋粉  
Prominent Bread Flour  
プロミネント

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。

## 客訂商品



昭和 Kainos (高筋)	規 格   25kg
Kainos Bread Flour	原 產 地   日本
カイノス	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，麵包的烤焙體積均得以完整呈現。



昭和高級蛋糕粉	規 格   25kg
Le Gâteau Cake Flour	原 產 地   日本
ル・ガトー	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。



昭和月桂冠蛋糕粉	規 格   25kg
Gekkeikan Cake Flour	原 產 地   日本
月桂冠	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。



昭和埃及艷后蛋糕粉	規 格   25kg
Cleopatra Cake Flour	原 產 地   日本
クレオパトラ	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，能做出入口即化的日式及西式糕點。



昭和先鋒特高筋粉	規 格   25kg
Pioneer High Gluten Flour	原 產 地   日本
パイオニヤ	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，麵團的烤焙彈性好、體積較大，可展現較好的風味。

## 客訂商品



昭和北海道 100	規 格   25kg
Hokkaido 100 Cake Flour	原 產 地   日本
北海道 100	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。

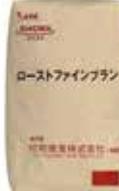
## 客訂商品



木田製粉夢之力	規 格   25kg
Best Blend	原 產 地   日本
Yumechikoro Bread Flour	小麥產地   北海道
ゆめちからベストブレンド	保存建議   常溫
	效 期   180 日
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」，吸水性操作性良好，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。

## 客訂商品



昭和小麥麩粉 (熟)	規 格   10kg
Roast Fine Bran	原 產 地   日本
ロースト ファイン ブラン	小麥產地   日本
	保存建議   常溫
蛋白質 17.5% 灰分 6%	效 期   365 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，釋放出更多的烤焙香氣。粉末細緻綿密，作業性佳，可輕易運用在麵包及蛋糕上。

## 成箱出貨，不拆售



昭和鬆餅預拌粉	規 格   1kg × 10
Pancake Premix	原 產 地   日本
ホットケーキミックス	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



昭和甜甜圈沾糖	規 格   2kg × 6
Donut Sugar	原 產 地   日本
ドーナツシュガー	保存建議   常溫
	效 期   365 日

表面包覆乳化劑的高機能糖粉，具防潮、防吸油性，不易溶化，同時保持溫和細緻的甜味。撒布後附著性佳，不滴落、不結塊，可維持裝飾效果，降低重複加工需求，適用於蛋糕與各式甜點表面裝飾。

※ 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  
規 格 | 25kg  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 美國、日本、  
加拿大、澳洲  
蛋白質 10.7% 灰分 0.45% 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  
規 格 | 25kg  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 法國  
All Purpose Flour  
保存建議 | 常溫  
テロワール ピュール  
蛋白質 9.5% 灰分 0.53%  
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  
規 格 | 25kg  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 美國、法國、  
加拿大  
ルスティカ  
蛋白質 10.9% 灰分 0.49% 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  
規 格 | 25kg  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 美國、日本、  
加拿大、澳洲  
メゾンカイザートラディショナル  
保存建議 | 常溫  
蛋白質 12.9% 灰分 0.48%  
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  
規 格 | 25kg  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 美國、加拿大  
カメリヤ  
保存建議 | 常溫  
蛋白質 11.8% 灰分 0.37%  
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  
スーパー山茶花（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



規 格 | 10kg  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 法國  
保存建議 | 常溫  
蛋白質 9.2% 灰分 0.43%  
效 期 | 180 日

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。

## 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%  
效 期 | 180 日

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

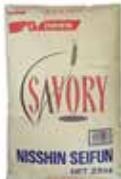


規 格 | 25kg  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 美國、日本  
保存建議 | 常溫  
蛋白質 8.1% 灰分 0.36%  
效 期 | 180 日

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。

## 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%  
效 期 | 180 日

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



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 12.2% 灰分 0.60%  
效 期 | 180 日

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。



## 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%  
效 期 | 270 日

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



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 13.8% 灰分 0.42%  
效 期 | 180 日

日清以先進製粉技術，研磨時使小麥粉粒一致，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。

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%  
效 期 | 180 日

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



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 12.5% 灰分 0.72%  
效 期 | 180 日

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。

※ 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  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 美國、加拿大  
保存建議 | 常溫  
蛋白質 12.2% 灰分 0.41% 效 期 | 180 日

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  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 180 日

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， $\alpha$  濃澱粉不易老化，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  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 北美、澳洲  
保存建議 | 常溫  
蛋白質 11.3% (通常 10.3 以上) 灰分 0.46% (通常 0.53 以下) 效 期 | 180 日

由日本麵包大師玉木潤監製。具極佳的油水親和性，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  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 加拿大  
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

## 日清食用小麥胚芽



規 格 | 15kg (5kg × 3)  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 美國、加拿大  
保存建議 | 常溫  
蛋白質 30.8% 灰分 4.6% 水份 5.0% 以下 效 期 | 180 日

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 - 高筋



規 格 | 25kg  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 加拿大  
保存建議 | 常溫  
蛋白質 13.5% 灰分 1.5% 效 期 | 180 日

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 - 低筋



規 格 | 25kg  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
蛋白質 10.5% 灰分 1.50% 效 期 | 180 日

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  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
Wellbake Perpared Mix 4LCB-X 低糖質パン用ミックス (4LCB-X) 效 期 | 180 日

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  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
ドーナツシュガー 809A 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	規 格   25kg
Super Melanger Bread Flour	原 產 地   日本
スーパー・メランジェ強力粉	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
蛋白質 >13.0%	效 期   365 日
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作山形吐司或是冷凍麵團，可以獲得更好的烤焙體積。



大陽麥嵐綺法國粉	規 格   25kg
Melanger Bread Flour	原 產 地   日本
メランジェ フランスパン専用粉	小麥產地   美國、日本
	研磨方式   滾輪 + 石磨
蛋白質 9.6±0.3%	保存建議   常溫
灰分 0.47±0.03%	效 期   365 日

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	規 格   25kg
Artisan Bread Flour	原 產 地   日本
パン職人強力粉	小麥產地   美國、加拿大
	研磨方式   滾輪
蛋白質 12.0±0.3%	保存建議   常溫
灰分 0.39±0.02%	效 期   365 日

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



大陽 DNS 石臼全粒粉	規 格   10kg
Stone Ground Whole Wheat Flour DNS	原 產 地   日本
石臼挽き全粒粉 DNS	小麥產地   美國
	研磨方式   石磨
蛋白質 13.5% 灰分 1.55%	保存建議   常溫
	效 期   180 日

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	規 格   10kg
Stone Ground Wheat Flour	原 產 地   日本
石臼挽き小麦粉サンストーン	小麥產地   加拿大
	研磨方式   石磨
蛋白質 13.9% 灰分 0.98%	保存建議   常溫
	效 期   180 日

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	規 格   1kg×16
Schwarz Rye Flour	原 產 地   日本
ライ麦粉	裸麥產地   德國
蛋白質 8.5% 灰分 0.9%	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。



大陽海地石臼裸麥粉	規 格   10kg
Stone Ground Rye flour	原 產 地   日本
石臼挽ライ麦粉ハイダー	裸麥產地   德國
蛋白質 6.5% ±1.0%	研磨方式   石磨
灰分 0.8%±0.1%	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）與博肯石臼的中間，在運用上更能靈活搭配。



大陽博肯石臼 裸麥全粒粉	規 格   10kg
Brocken Stone	原 產 地   日本
Ground Rye Flour	小麥產地   德國
石臼挽ライ麦粉全粒粉ブロッケン	研磨方式   石磨
蛋白質 8.5% 灰分 1.5%	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	規 格   25kg
Rhein Gold Bread Flour	原 產 地   日本
ラインゴールド歐州パン専用粉	小麥產地   美國、日本
蛋白質 10.5±0.5%	裸麥產地   德國
灰分 0.55±0.05%	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。



## 橫山製粉

橫山製粉創立於昭和 21 年（西元 1946 年），位於北海道小樽市，是當地歷史最悠久、規模最大的麵粉廠，擁有超過 70 年的製粉經驗。秉持「將北海道的獨特魅力傳遞全球」的理念，致力於發揮北海道小麥的優勢，開創多元的食品應用，讓更多人品味來自北海道的美味與價值。

嚴選北海道優質小麥，憑藉專業的製粉技術與嚴格的品質管理，研製適用於各類食品製作的麵粉。北海道小麥擁有天然的 Q 彈口感、細緻甘甜的風味與優異的吸水性，能夠賦予食品獨特的層次與延展性，使成品更加濕潤柔軟、膨鬆飽滿。無論是麵包、蛋糕、烏龍麵、中華拉麵或饅頭等食品，都能展現出色的加工特性，滿足客人的多樣需求。

持續深耕製粉技術，探索北海道小麥的無限可能，將這片土地純淨而獨特的風味傳遞至世界各地。



### 橫山製粉 北海道產穗之力

Honochikara  
ゆめちからブレンド

蛋白質  $11.7 \pm 1.0\%$   
灰分  $0.47\%$  以下

結合北海道夢之力與北穗波小麥，吸水性佳、泛用性高，適合甜麵包、吐司、披薩與烘焙點心。烘焙後濕潤柔軟、延展性佳，呈現蓬鬆飽滿的質地，帶有淡淡奶香。

規 格 | 25kg  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 北海道  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 270 日



### 橫山製粉 北海道產春戀

Harunokoi Straight  
春よ恋 T42

蛋白質  $12.1 \pm 0.7\%$   
灰分  $0.47\%$  以下

採用春よ恋小麥，粉質細緻穩定，蛋白質含量高，發酵膨脹效果佳。烘焙後口感彈牙鬆軟，散發濃郁天然甜味，甜感出色，適用於各式麵包與點心。

規 格 | 25kg  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 北海道  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 270 日



### 橫山製粉 北海道產小麥粉 MD

Hokkaido Wheat Flour MD  
北海道產小麥粉 MD

蛋白質  $11.3 \pm 1.0\%$   
灰分  $0.58\%$  以下

專為法國麵包設計用粉，外皮酥脆、內部濕潤有嚼勁，帶出獨特麥香與豐富層次感。粉質穩定，適合長時間發酵，打造風味濃厚的歐式麵包。

規 格 | 25kg  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 北海道  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 270 日



### 橫山製粉 北海道產夢中麥

Yumehitotsumugi  
ゆめちから T35

蛋白質  $11.36 \pm 1.0\%$   
灰分  $0.40\%$  以下

選用北海道小麥中心部位，粉質純淨細緻，色澤潔白，口感輕柔細膩，化口性極佳。適合搭配各類副材料，突顯食材風味，適用於高級甜點與精緻烘焙。

規 格 | 25kg  
原 產 地 | 日本  
小麥產地 | 北海道  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 270 日

※ 因應品牌與包裝設計將在 2026 年中旬調整，目錄中同時呈現新舊包裝樣式。

產品內容物、規格與品質皆維持一致，實際出貨包裝將依庫存狀況為準。



※ 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  
原 產 地 | 法國  
小麥產地 | 法國  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 365 日

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 ( $\geq 12\%$ ) 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  
原 產 地 | 法國  
小麥產地 | 法國  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 365 日

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麵包產品。



**布瑟 T65 法國小麥粉**  
規 格 | 25kg  
原 產 地 | 法國  
小麥產地 | 法國  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 365 日

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麵包產品。



**布瑟 T65 傳統紅標**  
規 格 | 25kg  
原 產 地 | 法國  
小麥產地 | 法國  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 270 日

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  
原 產 地 | 法國  
小麥產地 | 法國  
保存建議 | 常溫  
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。麥粒的穀皮和胚芽含有 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。



**布瑟 T150 法國小麥石磨全麥粉**  
T150 Mill Stone Whole Wheat Flour  
Flour  
T150 石臼挽き全粒粉  
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。



**布瑟 T150 全麥粉**  
T150 Whole Wheat Flour  
T150 小麥全粒粉  
蛋白質 >9%  
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

以穩定可控的滾輪研磨技術，分段碾磨整顆小麥，維持胚乳、麩皮與胚芽的完整比例，富含膳食纖維，顆粒粗而不顯粗糙。適合用於製作全麥麵包、高纖麵包、雜糧麵包及酸種麵包等。

## 客訂商品



**布瑟 T130 石磨裸麥粉** 規 格 | 25kg  
T130 Mill Stone Rye Flour  
T130 石臼挽きライ麦粉  
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** 規 格 | 25kg  
T170 Mill Stone Rye Flour  
T170 石臼挽きライ麦全粒粉  
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** 規 格 | 25kg  
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製作農家生產的小麥研磨而成。斯佩耳特小麥的麵筋比軟質小麥更少，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  
石臼挽きそば粉

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

嚴選未使用任何除草劑或農藥的蕎麥，其本身具天然驅蟲特性，依循法國有機農法栽種，並於法國全程依有機農法栽種而成。磨粉後不經加工，採傳統石磨研磨，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 | 5 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



蕎麥粉龜壽 (月)  
Buckwheat  
FlourKameju(Tsuki)  
龜壽 (月)

規 格 | 20kg  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫，避免高溫  
效 期 | 5 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 | 5 個月

使用嚴選蕎麥研磨，適合用於製作生蕎麥麵。



# 清和軒

## 清和軒製麵

一切的開始，都與麥穀有關。

清明和暖的天氣、清澄和順的水源，孕育出的清新麥穗，經由製麵職人四季不懈地悉心打磨，淬鍊出生麵清越和諧的千姿百態，完整料理人碗中的昇平氣象。

日本原料 X 日本製麵工藝

米其林主廚指定用麵

『天然無添加』

產品僅添加麵粉、鹽、鹼粉、水，無額外添加澱粉或添加物，讓消費者安心食用。

『100% 日本麵粉』

使用日本日清麵粉與昭和麵粉製麵，提供客戶最穩定的麵條。

『咀嚼的樂趣』

透過延壓技術提升麵條中心層次，賦予麵條生命力，讓麵條口感層次變化。

如需客訂商品，請洽業務。



### 白蓮烏龍麵

Byakuren Fresh Udon  
白蓮 生うどん

規 格 | 290g (2人份)  
24 束 / 箱 (小)、48 束 / 箱 (大)  
刀 號 | #8  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 冷藏  
效 期 | 14 日

嚴選日本麵粉「白蓮」為基底，烏龍麵在揉製時透過獨特的延壓工藝，將筋性與柔韌緊密交織。這份細緻工法，讓麵條在口感上展現出獨特的層次。



### 麵無双直麵

Men-Muso Fresh Ramen  
-Straight Noodles  
麵無双 生中華麵 - ストレート

規 格 | 130g  
36 球 / 箱 (小)、144 球 / 箱 (大)  
刀 號 | #18  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 冷藏  
效 期 | 14 日

特別選用日本麵粉「麵無双」，此款拉麵耐煮不易軟爛，口感硬Q，帶著扎实的咀嚼勁道，每一次咬下瞬間都乾淨俐落，毫不拖泥帶水。無論是濃郁厚重的豚骨，還是清透鮮明的醬油，皆能被穩穩承接。



### 春韻直麵

Shun-In Fresh Ramen  
-Straight Noodles  
春韻 生中華麵 - ストレート

規 格 | 130g  
36 球 / 箱 (小)、144 球 / 箱 (大)  
刀 號 | #18  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 冷藏  
效 期 | 14 日

以產量稀少的「春よ恋」製成的麵條，像是晨曦下被微風拂過的麥穗，Q軟而有韌性，輕咬時緩緩延展，隨後在齒間俐落斷開，那質地不張揚卻充滿存在感。



### 夢之力直麵

Yume-No-Chikara Fresh Ramen  
-Straight Noodles  
夢の力 生中華麵 - ストレート

規 格 | 200g (2人份)  
24 球 / 箱 (小)、96 球 / 箱 (大)  
刀 號 | #14  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 冷藏  
效 期 | 14 日

「夢之力」，是北海道代表性的麵粉，以「夢之力」製成的麵條，於湯裡仍能保有嚼勁的筋性、咬下瞬間的彈牙回饋、以及在舌尖留存的淡淡麥香。



### 拿坡里生義大利麵

Napoli Fresh Pasta  
ナポリ 生パスタ

規 格 | 260g × 72 球 / 箱  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 冷藏  
效 期 | 14 日

選用高品質杜蘭小麥粉製成，麵體結構穩定、吸附力佳。作為熱麵時，麵條勁道明確、口感扎实，適合濃郁或油脂感醬汁；作為冷麵時，則展現通透清爽的彈性，咬感俐落、層次分明。

## 製麵相關 - 拉麵、中華麵用粉

※ 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。



## 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

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



## 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

日清最具代表性的拉麵用粉，無論色澤、口感都非常優越，成品不易變色或出現雜質，深受日本自家製麵師傅的喜愛。

## 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



## 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 翔き

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。

## 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%

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。

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

## 客訂商品



## 大陽製粉金龍

Kinryu Chinese(Ramen) Noodle Flour

大陽製粉金龍  
研磨方式 | 滾輪

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

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麵帶，是製作博多細麵不可或缺的器，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



## 大陽製粉中華

Tyukasan Chinese(Ramen) Noodle Flour

大陽製粉 中華  
研磨方式 | 滾輪

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

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



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



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

## 客訂商品



**昭和北海道 100** 規格 | 25kg  
 Hokkaidou100 Japanese Noodle Flour 原產地 | 日本  
 小麥產地 | 北海道  
 北海道 100 うどん用粉 保存建議 | 常溫  
 蛋白質 10.4% 灰分 0.4% 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。

## 中華麵 ( 拉麵 )

較適合有斷口性的中高筋或高筋粉。

博多極細麵 - 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

※ 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。



## 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。



## 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，可製作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。



## 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。



## Aviko 馬鈴薯片粉

Potato Flour  
マッシュポテトフレーク規 格 | 12.5kg  
原 產 地 | 荷蘭  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 540 日

雪片粉是將新鮮的馬鈴薯經去皮、切片、蒸煮、搗泥後乾燥脫水而成的片層狀製品，顏色亮白，保留馬鈴薯的天然風味。在冷水中具有極佳的吸水力，是用途廣泛的原料，加入料理、麵疙瘩、醬汁時可增加黏性、稠度，加入麵包可增加蓬鬆度，可作為乳化劑、增稠劑、膨鬆劑和穩定劑使用。

## 客訂商品



## 寒梅粉

Glutinous Rice Flour  
寒梅粉規 格 | 15kg  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 365 日

是一種熟糯米粉，主要用於製作日本和菓子，尤其是口感輕盈、有延展性的干菓子，可壓模成型，類似拉糖工藝，也用於製作冰皮月餅皮的糕粉，或作為沾粉，賦予點心細緻、Q 弹的口感，具有米香與清爽風味。



## 玉米粉 (細)

Corn Flour  
コーンフラワー規 格 | 1kg、25kg  
原 產 地 | 巴西  
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。



## Mitake 本葛粉

Arrowroot Flour(Fine)  
本葛粉規 格 | 100g (客訂)  
1kg  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 24 月

以 100% 本葛製成的細緻粉末，便於使用。

## 客訂商品



## 小田垣商店 丹波黑豆粉

Roasted Tambaguro  
Black Soybean Powder  
丹波黒豆きな粉規 格 | 100g  
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，再研磨成細緻的粉末，比一般黃豆粉更加濃厚的豆香，適合萩餅、和菓子使用。亦可用於各式點心、調製飲料。



## 巧拌師無鋁雙效泡打粉

Double Acting Baking Powder  
ベーキングパウダー規 格 | 2kg  
原 產 地 | 加拿大  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 2 年

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。

## 客訂商品



## 昭和銀牌天婦羅粉

Gin Tempura Premix  
銀天ふら粉規 格 | 10kg  
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。



## 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 | 15 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。

## 客訂商品

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 日

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。

## 客訂商品



## 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。

※ 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。



## 松谷食品

日本松谷化學工業株式會社建立於西元 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學工業株式會社永恆的目標，以長年栽培的高端技術為根基，松谷化學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 | 1 年

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 | 1 年

澱粉分解物 (糊精)。



### 松谷 NOOMAT 5

Hydroxypropyl Distarch  
Phosphate(NOOMAT 5)  
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



### 松谷食品澱粉 CC

DISTARCH  
PHOSPHATE(PINEBAKE CC)  
パインベーク CC

規 格 | 20kg  
原 產 地 | 泰國  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 1 年

添加範圍：土司、瑞士卷、調理麵包、餅乾、蒸蛋糕等  
添加量：對麵粉 20%  
特性：增加輕盈口感，提升化口性



松谷食品澱粉 AM-1 規 格 | 20kg  
AM-1 Modified Food Starch 原 產 地 | 日本  
AM-1 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



松谷食品澱粉 B 規 格 | 20kg  
Hydroxypropyl Distarch 原 產 地 | 日本  
Phosphate(PRIMESOFT) 保存建議 | 常溫  
Primesoft 效 期 | 1 年

添加範圍：土司、瑞士卷、調理麵包、  
冷凍麵團

添加量：對麵粉 3%

特性：加柔軟性、帶來濕潤口感、提高冷凍麵  
團耐冷凍性



## 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，也不願意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，精選北海道產地乳源，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)】。製作過程中，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。

※ 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。



### 中澤奶霜 K+

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 4.5%、動物性乳脂肪 19.5%、植物性脂肪 19.0%  
保 存 建 議 | 冷藏  
效 期 | 90 日

免打發的北海道中澤即用奶霜讓製程效率再升級！  
更多產品資訊，請參閱 FOODHOOD 系列。

## 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，為產品帶來極佳的口感與平衡。

### 02. 耐酸性

即使加入大量 pH2 的檸檬果泥，依然可以呈現滑順、不分離的質地，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即使經過加熱，仍然保有飽滿的光澤、以及絲綢般的滑順口感。

### 04. 耐凍性

使用大量奶霜裝飾的蛋糕，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，但使用中澤奶霜 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醇白色澤。



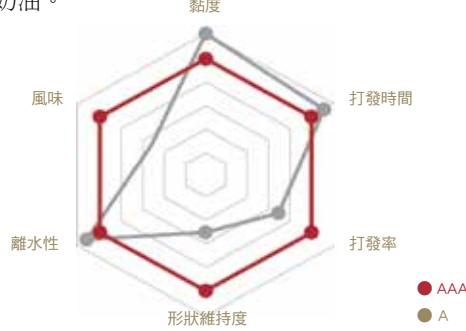
## 北海道純生鮮奶油 35 / 40 / 47

### 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」，使鮮奶油完整呈現 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。

#### 客訂商品



<b>中澤北海道純生鮮奶油 35</b>	規 格   1000ml×12
	原 產 地   日本
	成 份   乳脂肪成份 35.0%
Hokkaido Fresh Cream 35	無脂固形物 5.6%
北海道フレッシュクリーム 35	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



<b>中澤北海道純生鮮奶油 40</b>	規 格   1000ml×12
	原 產 地   日本
	成 份   乳脂肪成份 40.0%
Hokkaido Fresh Cream 40	無脂固形物 5.4%
北海道フレッシュクリーム 40	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。

## 三大優勢

### 優勢一

100% 使用北海道生乳，採空運來台傳達最完整的北海道新鮮美味。

### 優勢二

穩定優異的品質，完美呈現最終成品的美味，讓您可以持續專注在創作上。

### 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



<b>中澤北海道純生鮮奶油 47</b>	規 格   1000ml×12
	原 產 地   日本
	成 份   乳脂肪成份 47.0%
Hokkaido Fresh Cream 47	無脂固形物 4.8%
北海道フレッシュクリーム 47	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。



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 | 乳製品 50.3%、水 40.2%、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。



## 法國 AOP 蒙太古奶油

擁有近一世紀歷史的 Laiterie de Montaigu 蒙太古，自 1932 年創立以來，是一家世代傳承的家族企業。如今由第三、第四代共同經營，延續傳統與熱情的核心價值，堅持製作高品質乳製品，並以尊重土地與農業風土為使命，持續在市場中傳遞法國乳品的精髓。

### 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% 使用夏朗德伯瓦圖 (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，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」！

### 夏朗德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  
モンテギュー発酵シートバター

規 格 | 2kg × 5  
原 產 地 | 法國  
保存建議 | 冷凍  
效 期 | 365 日

夏朗德認証奶油會在 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  
モンテギュー発酵バター

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。



## UDA 乳業合作社

酪農同行，品質同行

正式成立於 1960 年，是由亞利桑那州的乳農家庭共同擁有的合作社，一直致力於確保高品質的牛奶及乳製品供應，是當地乳製品業供應鏈的重要支柱企業。它是加州以外，美國西部歷史最悠久的乳業合作社之一。

強調「Better Together」的理念，提供高品質的乳製品之餘，更關注於動物福利、員工、社區乃至環境等永續發展。

在品質與安全管理上，UDA 產品符合全球認可的 SQF 食品安全與品質管理系統，多數產品同時具備清真與猶太潔食認證，展現其面向國際市場的成熟製程與高度規格。

動物照護，是乳品品質的第一步

奶牛的健康和舒適是乳品品質的首要基礎，UDA 酪農秉持負責任的照護方式，農場 24 小時為奶牛提供乾淨舒適的墊料，以及食物和水源，加入冷卻機制，確保環境溫度舒適，最大限度從奶牛健康、環境、營養等多面向照顧動物。



UDA 美國無鹽奶油

UDA Unsalted  
Sweet Cream Butter  
UDA 無塩バター

規 格 | 25kg

原 產 地 | 美國

保存建議 | 冷凍

效 期 | 540 日

以 100% 美國新鮮乳源，經巴氏殺菌製成，高乳脂奶油提供穩定的風味與操作性，可應用於各式烘焙商品製作。

## 客訂商品



## 荷蘭皇家菲仕蘭

## 無水奶油

CAMPINA Clarified Butter  
CAMPINA 澄ましバター

規 格 | 10kg

原 產 地 | 荷蘭

保存建議 | 冷凍

效 期 | 730 日

三次澄清工藝成就純淨乳香，口感細膩滑順。乳源嚴選比利時與荷蘭，熔點 30 ~ 32°C，展現優異化口性與風味穩定度。適合應用於糕點、餅乾、蛋糕與醬料研發，為成品增添濃郁奶香與專業辨識度。



## 荷蘭皇家菲仕蘭

## 發酵奶油

CAMPINA Lactic Butter  
カンピーナ 発酵バター

規 格 | 10kg、25kg

原 產 地 | 荷蘭

保存建議 | 冷凍

效 期 | 730 日

天然乳酸菌發酵帶來微酸清香與濃厚乳脂風味，質地細膩、化口性佳、清爽不油膩。烘焙後冷卻仍能持續釋放香氣，為麵包、餅乾與西點增添層次與辨識度，適合作為專業烘焙與料理的優質原料。

## 成箱出貨，不拆售



## 荷蘭皇家菲仕蘭

## 片狀奶油

CAMPINA Sheet Butter  
CAMPINA シートバター

規 格 | 2kg×5

原 產 地 | 荷蘭

保存建議 | 冷凍

效 期 | 730 日

天然乳酸活菌帶來獨特奶香，熔點 34°C，展現高延展性與操作穩定度。專為可頌、丹麥類產品設計，能讓成品外酥內柔、層次分明，呈現濃郁奶香與細緻口感，提升專業辨識度與市場競爭力。



## 法國燈塔牌奶油乳酪

Le Gall Cream Cheese  
ルガール クリームチーズ

規 格 | 1kg×12

原 產 地 | 法國布列塔尼

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。



## 吉利奶油乳酪

KIRI Cream Cheese  
キリクリームチーズ

規 格 | 1kg×12

原 產 地 | 法國

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。



## LUXE

## 北海道鮮奶油乾酪

LUXE Cream Cheese  
リュクス クリームチーズ

規 格 | 1kg×12

原 產 地 | 日本

保存建議 | 冷藏

效 期 | 365 日

100% 使用來自廣闊土地與涼爽氣候孕育的高品質北海道生乳，四種乳酸菌發酵，打造醇厚、溫和的自然風味，低鹽設計，能襯托其他食材特性，化口性佳，口感綿密，深受餐廳與烘焙業者長期採用。



## 藏王

## Cream Cheese 乾酪

ZAO Cream Cheese  
藏王 クリームチーズ

規 格 | 2kg×6

原 產 地 | 日本宮城縣

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。



## BUKO 丹麥奶油乳酪

BUKO Cream Cheese  
ブコ クリームチーズ

規 格 | 1.8kg×6

原 產 地 | 丹麥

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。



## MG 奶油乳酪

MG Cream Cheese  
MG クリームチーズ

規 格 | 2kg

原 產 地 | 澳洲

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。



## 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。



現磨硬質帕瑪森乳酪  
中粒粉

Fresh Grated Parmesan  
パルメザンチーズ生削り

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。



## 巧克力

※ 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。



## 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豆本身的個性。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

規 格 | 5kg  
可可豆品種 | Forastero  
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

規 格 | 5kg  
可可豆品種 | Criollo Forastero  
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

規 格 | 5kg  
可可豆品種 | Trinitario  
原 料 產 地 | 牙買加  
成 份 | 糖分 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。

歌劇卡魯帕諾  
62% 產地巧克力CARUPANO® 62%  
カルパノ 62%

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 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  
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・レ 43%

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 34.8%、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。

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。

※ 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。

### 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／里奧爪亞斯  
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。

### 歌劇佳雅斯 64% 產地巧克力

GAYAS® 64%  
ガヤス 64%



規 格 | 5kg  
可可豆品種 | Forastero  
原 料 產 地 | 厄瓜多  
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。

## 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。

### 歌劇阿卡朵 66% 黑巧克力

ARCATO 66%  
アカド 66%



規 格 | 5kg  
可可豆品種 | Criollo  
原 料 產 地 | 南美洲、印度洋  
成 份 | 糖分 30.7%、可可脂 44.4%、乾可可 27.5%  
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。

### 歌劇帕宣那朵 62% 黑巧克力

PASSIONATO 62%  
パッショナート 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。

### 歌劇勒卡朵 57% 黑巧克力

LEGATO 57%  
レガート 57%



規 格 | 5kg  
可可豆品種 | Criollo Forastero  
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，散發出來的酸味和苦味達到平衡，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。

### 歌劇美索 38% 牛奶巧克力

MEZZO 38%  
Milk Chocolate  
メッツオ 38%  
ミルクチョコレート



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。

### 歌劇迪芙 40% 牛奶巧克力

DIVO 40%  
Milk Chocolate  
ディーヴォ 40%  
ミルクチョコレート



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 | 548 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。

### 歌劇迪雅貝頌 33% 白巧克力

DIAPASON 33%  
ティアパソン 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 | 548 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，因應進口船期交期約需 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 | 2kg  
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。

### 客訂商品

#### 歌劇 馬達加斯加可可膏

Sambirano 100%  
サンビラノ 100%  
(マダガスカル産カオマス)

規 格 | 2kg×4 桶 / 箱  
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—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×4 盒 / 箱  
成 份 | Criollo  
可可脂含量 | 委內瑞拉  
保 存 建 議 | 18°C  
效 期 | 365 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×2 桶 / 箱  
原 料 產 地 | 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) 150%

規 格 | 6kg×2 桶 / 箱

原 料 產 地 | 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

原 料 產 地 | 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 100%

Pistachio Paste 100%  
ピスタチオ ベースト

規 格 | 1kg

原 料 產 地 | 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



---

## 果泥、果乾、果醬、餡料

---

### 希克莉果泥

※ 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。



## 希克莉果泥

希克莉 SICOLY (Société 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, darsellect, mara des bois)  
フレーズ



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

### 希克莉覆盆子果泥（無加糖）

Raspberry Puree NO ADDED SUGAR  
フランボワーズ



規 格 | 1kg×6  
原料產地 | 塞爾維亞、摩洛哥  
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  
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  
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



規 格 | 1kg×6  
原料產地 | 越南  
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

## 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 | 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  
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  
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  
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  
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  
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  
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  
保存建議 | 冷凍  
效 期 | 1095 日

## 希克莉黃檸檬碎果泥

Frozen Crushed Lemon Purée  
クラッシュレモンピューレ規 格 | 1kg×6  
原料產地 | 西班牙  
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  
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  
保存建議 | 冷凍  
效 期 | 1095 日

## 希克莉藍莓果泥（無加糖）

Blueberry NO ADDED SUGAR  
ミルティーユ規 格 | 1kg×6  
原料產地 | 東歐  
保存建議 | 冷凍  
效 期 | 1095 日

## 果泥、果乾、果醬、餡料

### 希克莉果泥

※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。

#### 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  
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  
ノワドココ（纖維あり）



規 格 | 1kg×6  
原料產地 | 菲律賓、斯里蘭卡  
保存建議 | 冷凍  
效 期 | 1095 日

#### 希克莉草莓果粒

Senga Sengana Strawberry  
フレーズセンガセンガナ



規 格 | 1kg×5  
原料產地 | 波蘭  
保存建議 | 冷凍  
效 期 | 730 日

#### 希克莉酸櫻桃果粒

Morello Cherry IQF  
グリオット



規 格 | 1kg×5  
原料產地 | 塞爾維亞  
保存建議 | 冷凍  
效 期 | 730 日

#### 希克莉覆盆子果粒

Raspberry Willamette  
フランボワーズ ホール



規 格 | 750g×8  
原料產地 | 塞爾維亞  
保存建議 | 冷凍  
效 期 | 730 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 | 西班牙  
保存建議 | 冷凍  
效 期 | 730 日



## 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。

# 果泥、果乾、果醬、餡料

## 梅原糖漬果物

※ 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。

### 梅原柚子細粒

Candied Yuzu Mince  
ユズミンチ C



規 格 | 1kg×6  
10kg (客訂)

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。

### 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 (客訂)

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。

### 梅原糖漬蘋果丁

5 mm  
Candied Apple Cut 5mm  
アップルカット 5ミリ



規 格 | 1kg×6  
10kg (客訂)

原料產地 | 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。

## 客訂商品

### 梅原糖漬蘋果丁

8 mm  
Candied Apple Cut 8mm  
アップルカット 8ミリ



規 格 | 10kg

原料產地 | 南非  
原 產 地 | 日本  
糖 度 | 66±2  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 365 日

採用酸味較強的青蘋（Granny Smith）品種，特別適合製作糖漬水果。通過保留爽脆的口感，製作成糖漬蘋果丁，適用於各種用途，如磅蛋糕、麵包內餡攪拌等，應用範圍非常廣泛。

### 梅原輪切橘片

BX50  
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  
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

### 梅原輪切橘片

BX78  
Candied Orange Rings Brix 78  
オレンジ砂糖漬輪切り BX78



規 格 | 1kg×8

原料產地 | 西班牙  
原 產 地 | 日本  
糖 度 | 78±3  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 365 日

特別加入檸檬汁，使酸味更為突出，適合作為巧克力裹覆用素材。無論是淋上喜好的巧克力、作為甜點裝飾，或用於烘焙，都能廣泛運用。



## 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環境，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  
Iyokan Slice  
伊予柑スライス  
糖 度 | 62±3  
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  
Iyokan Puree (1.5mm)  
伊予柑ピューレ (1.5mm)  
糖 度 | 60±3  
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  
Yuzu Slice  
羊羹用柚子スライス  
糖 度 | 60±3  
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)  
柚子角切ドレン (7mm)  
糖 度 | 60±3  
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。



**愛媛日本柚子汁**  
規 格 | 1kg  
原 產 地 | 日本  
Yuzu Juice  
柚子果汁  
糖 度 | 8±3  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 365 日

使用日本愛媛縣及高知縣的柚子作為原料。不僅手工挑選，更講究榨汁的方式，盡可能不損傷柚子皮，並最大限度保留柚子本身獨特的香氣於果汁中，才能醞釀出黃金般液體且風味上質的柚子汁。

### 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)

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  
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

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  
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)

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  
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

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  
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

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  
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	規 格   1kg×6
Orange Paste	產 地   法國
オレンジペースト	原 料 產 地   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。



可希里亞糖漬檸檬皮醬	規 格   1kg×6
Lemon Paste	產 地   法國
レモンペースト	原 料 產 地   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。



可希里亞西西里開心果醬	規 格   1kg×6
Pistachio Paste	產 地   法國
ピスタチオペースト	原 料 產 地   義大利
	成 份   開心果
	保存建議   常溫 開封後冷藏
	效 期   730 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。



可希里亞義大利榛果醬	規 格   1kg×6
Hazelnut Paste	產 地   法國
ヘーゼルナッツペースト	原 料 產 地   義大利
	成 份   榛果
	保存建議   常溫 開封後冷藏
	效 期   730 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。

#### 客訂商品



可希里亞栗子粉	規 格   500g×10
Chestnut Flour	產 地   法國
マロンパウダー	原 料 產 地   義大利
	成 份   栗子
	保存建議   常溫 開封後冷藏
	效 期   180 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。

#### 可希里亞綜合栗子泥



規 格   950g×12
產 地   法國
成 份   栗子、砂糖、香草精、葡萄糖、蔗糖、果糖、濃縮香草液
保存建議   常溫 開封後冷藏
效 期   1095 日

嚴選義大利產頂級栗子製作的低糖抹醬，奶油糊和栗子泥的完美混合，濃郁栗子香香氣與其柔順質地，混合多種尺寸的栗子碎粒，更增添抹醬口感，適用於蒙布朗、馬卡龍、各式糕點、麵包及料理。

#### 可希里亞糖漬橘皮丁 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   730 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 9mm



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   730 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。

#### 可希里亞糖漬橘條 7.5-8cm



規 格   1kg×10
產 地   法國
成 份   柑橘、糖、葡萄糖漿
保存建議   冷藏
效 期   730 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。

#### 可希里亞糖漬橘皮片



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   730 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。

## 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 | 365 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  
糖漬綜合水果丁

Blending Of Candied Orange,  
lemon And Amarenes 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 | 365 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。



可希里亞  
糖漬檸檬皮丁 9mm  
Candied Lemon Cube 9mm  
レモンキューブ 9mm

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 | 730 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  
糖漬檸檬條 7.5-8cm  
Straight Candied Lemon  
Slivers 7.5-8cm  
レモンピールスティック  
(シロップ漬け) 7.5-8cm

規 格 | 1kg×10  
產 地 | 法國  
成 份 | 檸檬、糖、葡  
萄糖漿  
保存建議 | 冷藏  
效 期 | 730 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  
糖漬檸檬皮片  
Candied Lemon Slices  
オレンジスライス  
(シロップ漬け)

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 | 270 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  
(シロップ漬け)

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。



## 筑波乳業

日本筑波乳業始於 1941 年，秉持近百年的職人精神，專注於乳製品與頂級堅果工藝，建立起嚴謹的安全基石。筑波乳業致力於為客戶提供「感動、滿足與安心」的體驗，未來將持續為客戶的餐桌傳遞最純淨、高品質的極致美味。



### 潤皮板栗

Candied Chestnuts with skin  
渋皮栗甘露煮

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。



### 青森蘋果片 (16 切)

Aomori Apple Slices  
青森りんごフレザーブ  
(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。



### GRACELAND 野生藍莓乾

Infused Dried Wild  
Blueberries-Whole  
ブルーベリー

規 格 | 1kg、25 磅  
原 產 地 | 美國  
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。



### 筑波乳業開心果醬

Pistachio Paste  
ピスタチオペースト

規 格 | 1kg×6  
原 產 地 | 美國  
產 地 | 日本  
保存建議 | 冷藏  
效 期 | 365 日

精選加州開心果。經過精密烘焙與研磨，呈現如絲綢般細緻的質地，完美釋放濃郁的堅果香氣。適用於飲料、糕點、醬汁、調味料。



### 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 | 18°C  
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。



### 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。



### 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 | 580g×30  
18kg  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 580g:180 日  
18kg: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知控溫、脫粒、翻焙，並細篩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。

※ 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。



### 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。



### 聖美多葡萄乾

SUN-MAID Raisins  
サンメイド レーズン

規 格 | 1kg、30 磅  
原 產 地 | 美國加州  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 54 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。



### 黃金葡萄乾

Golden Raisins  
ゴールデンレーズン

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。



### 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 | 冷藏  
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  
キンモクセイ蜂蜜シロップ

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

採擷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，最後混合成濃純香的桂花釀。

## 客訂商品



### 友聚生機青梅果釀

Green Plum Syrup  
青梅シロップ

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



### 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 | 95g×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，可適用於製作巧克力麵包及可頌等產品。



## 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 | 冷凍  
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。



## 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 | 冷凍  
效 期 | 90 日

使用高雄紅豆製作，堅持使用日式古早味的銅鑼，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。



## 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。



## 秉豐台灣芋頭餡

Taiwan Taro Filling  
台湾産タロイモ餡

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，加入荷蘭皇家菲仕蘭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，適合作為和菓子、麵包或西點餡料。

## 客訂商品



## 秉豐台灣地瓜餡

Taiwan Sweet Potato Paste  
台湾産サツマイモ

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。

## 客訂商品



## 秉豐台灣土鳳梨餡

Taiwan Pineapple Filling  
台湾産パイナップル餡

規 格 | 3.6kg×7  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 冷凍  
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。

Lubeca  
德國杏仁膏

Lubeca Marzipan  
マジパンローマッセ

規 格 | 12.5kg、1kg  
原 產 地 | 德國  
杏仁含量 | 52%  
保存建議 | 18°C  
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。



## 養生紫米

Black Glutinous Rice Stuffing  
紫米フィリング

規 格 | 1kg×18  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 冷藏  
效 期 | 90 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。



## 日式玄米餡

Brown Rice Stuffing  
玄米フィリング

規 格 | 1kg×18  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 冷藏  
效 期 | 90 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。



## 多穀米餡

Mixed Grains Stuffing  
雜穀フィリング

規 格 | 1kg×18  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 冷藏  
效 期 | 90 日

混和多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  
BELONA 脫皮杏仁粒  
Belona Almonds  
アーモンド

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

西班牙頂級研發品種 Belona，以高油脂含量 (55-60%) 繼承了「杏仁之后」的濃郁奶油風味與深邃層次。顆粒呈圓潤飽滿的愛心型，質地酥脆、甜味天然，是精緻甜點與高端烘焙追求穩定高品質的最佳選擇。



克里特西班牙  
PLANETA 杏仁粉  
Almond Powder  
スペイン産アーモンドパウダー

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

選用顆粒直徑 14mm 以上的優質 Valencia 種杏仁，加工成杏仁粉。Valencia 嚴格來說並不是指品種名，而是幾種美味的硬殼品種的總稱，擁有西班牙產的杏仁特有的深邃甜味，也富含杏仁油。



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°C  
效 期 | 14 個月

來自伊朗的優質脫皮開心果粒，經過克里特的嚴格等級把關，挑選特綠的果粒，加上濃郁飽滿的堅果香氣而廣受歡迎。經過烤焙後特別適合應用於杜拜巧克力、冰淇淋及烘焙裝飾，能在成品中呈現對比鮮明的綠色視覺效果。



克里特西班牙  
帶皮開心果粒  
Raw Shelled Pistachios  
スペイン産ピスタチオ

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

來自西班牙的優質開心果粒，果仁較伊朗產區更大顆，風味上帶有明顯的天然甜感與圓潤堅果香氣。帶有紫色的外皮，適合應用於各式甜點裝飾、堅果塔、冰品等應用，是一款惠實的選擇。



### Alain Abel 大溪地香草莢

Vanilla Grand Cru  
タヒチバニラビーンズ

手工修剪灌木枝條，細微調整日照量，豆莢碩大豐滿富油脂。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。

規 格 | 250g  
原 產 地 | 大溪地  
保存建議 | 18°C  
效 期 | 730 日



### 胡桃

Pecan  
ピーカン

規 格 | 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

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。

規 格 | 250g  
原 產 地 | 馬達加斯加  
保存建議 | 18°C  
效 期 | 730 日



### 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

風味類似馬達加斯加香草莢，相當濃郁清新的香氣。

規 格 | 250g (15+cm)  
原 產 地 | 巴布亞新幾內亞  
保存建議 | 18°C  
效 期 | 730 日



### 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

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。

規 格 | 1kg×6  
原 產 地 | 法國  
保存建議 | 18°C  
效 期 | 730 日



### 藍鑽脫皮杏仁條

Blanched Slivered Almonds  
アーモンドスリバード皮無

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。



### 加州 1/2、1/8、1/16 核桃

California Walnuts  
ウォルナツ

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。

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



### Campos 馬卡龍專用 杏仁粉

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

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、麵包或西點的內餡。

## 藍鑽杏仁薄片



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。

## 藍鑽脫皮杏仁厚片



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。

夏威夷果 4 號  
(約半顆)

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，適合用於製作麵包、蛋糕及餅乾等商品。

## 腰果粒



規 格 | 1kg、18.9 斤  
原 產 地 | 越南  
保存建議 | 18°C  
效 期 | 1095 日

100% 嚴選越南產腰果，果仁飽滿、外型完整且油脂豐富。無添加鹽與香料，口感酥脆中帶著絲滑奶香，風味溫和純淨，無論作為健康零食、烘焙配料或各式熱炒料理皆能完美發揮。

## 脫皮榛果粒



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，適合用於西點、巧克力的搭配。

## 脫皮榛果粉



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。

## 松子



規 格 | 1kg  
原 產 地 | 中國  
保存建議 | 18°C  
效 期 | 1825 日

因採收繁瑣而顯珍貴的高級堅果，質地柔軟、油脂豐富，富含松油酸。帶有獨特的松木清香與奶油般的絲滑口感，是義大利青醬的靈魂食材，亦適合用於中式料理與精緻烘焙點心。

## 葵瓜子



規 格 | 12.5kg、1kg  
原 產 地 | 中國  
保存建議 | 18°C  
效 期 | 1095 日

來自內蒙古產區，顆粒飽滿完整且油脂豐富。無添加人工香料，口感爽脆清甜，香氣溫潤純淨，適合作為雜糧烘焙、輕食沙拉或日常健康零食使用。

## 南瓜子



規 格 | 12.5kg、1kg  
原 產 地 | 中國  
保存建議 | 18°C  
效 期 | 1095 日

產自內蒙古，成分單純並保留最天然的翠綠原味。口感酥脆、伴隨輕柔堅果清香，適合作為多穀物烘焙、沙拉配料或料理點綴，是健康飲食的優質選材。

## 亞麻子



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

帶有濃郁溫潤的大地氣息，咬碎後具備細緻烘烤香氣。其天然膠質在遇水後可產生黏性，是純素烘焙中絕佳的素雞蛋替代品，亦可磨碎加入飲品中，增加纖維質與健康價值。



### 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 | 1095 日

100% 黃金亞麻仁，顆粒飽滿、色澤淡金透亮且無異色雜粒。風味清雅，帶有輕柔的穀香與豐富油脂，特別適合應用於不希望影響成品色澤的精緻烘焙與輕食料理中。



### 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 | 1095 日

100% 白芝麻，果仁飽滿、色澤白皙自然。風味清雅溫潤，適合作為各式麵包表面灑料、涼拌拌醬或中式點心製作，賦予料理優雅的細節美感與天然香氣。



### 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

100% 純淨黑芝麻，色澤深沉烏亮且無異色粒。具備濃郁厚實的芝麻芳香與溫順口感，無論是研磨製餡、加入烘焙麵糰或作為料理拌料，皆能展現極佳的風味深度。



### 義香熟白芝麻粒

Roasted White Sesame  
煎りごま (白)

規 格 | 3kg × 6  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 18°C  
效 期 | 365 日

精選香氣濃郁的泰國、緬甸、印度等多國優質芝麻，經精細清洗排除雜質，並以低溫烘焙技術保留最純粹的芝麻原味。香氣均勻散發，口感清脆且不帶苦澀焦感，是各式麵包裝飾與料理提味的萬用首選。



### 義香熟黑芝麻粒

Roasted Black Sesame  
煎りごま (黑)

規 格 | 3kg × 6  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 18°C  
效 期 | 365 日

嚴選泰、緬、印三國黑芝麻，透過低溫烘焙製法使濃郁香氣緩慢散出，並有效排除苦澀味。顆粒飽滿黑亮且無雜質殘屑，是追求厚實芝麻風味與高品質健康的烘焙料理必備。



### 義香黑芝麻粉

Black Sesame Powder  
黒ごまパウダー

規 格 | 3kg × 6  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 18°C  
效 期 | 365 日

選用泰國、緬甸、印度等多國優質黑芝麻，經低溫烘焙後精細研磨，完整保留芝麻天然營養成分。不焦不苦、風味飽滿且粉質細緻，非常適合用於製作香濃抹醬、內餡，或直接加入飲品中提升營養價值。



### 777 本地紅豆

Red Bean  
屏東產小豆

規 格 | 1kg、30kg  
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。



### 台灣高雄 9 號 特級紅豆

Red Bean  
小豆 (高雄 9 号)

規 格 | 1kg  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 冷藏  
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。



### 臺灣九號 冷凍毛豆

Peeled Vegetable Soybean  
台湾産ゆでむき枝豆

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。



### 臺灣九號 冷凍帶殼毛豆

Vegetable Soybean  
台湾産ゆで枝豆

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  
新潟県 魚沼産コシヒカリ

規 格 | 2kg (為公版包裝，產品內容物、規格與品質皆維持一致，實際出貨包裝將依庫存狀況為準。)

5kg

原 產 地 | 日本新潟縣

保 存 建 議 | 存放於陰涼處 (20°C以下)

效 期 | 365 日

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  
山形県 はえぬき

規 格 | 2kg、5kg

原 產 地 | 日本山形縣

保 存 建 議 | 存放於陰涼處 (20°C以下)

效 期 | 365 日

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。



### 日本北海道產七星米

JA RICE hokkaidou Nanatsuboshi  
北海道 ななつぼし

規 格 | 2kg、5kg (客訂)

原 產 地 | 日本北海道

保 存 建 議 | 存放於陰涼處 (20°C以下)

效 期 | 365 日

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。



### 八代目儀兵衛翁霞米

Taiwan Dounan Rice Koshihikari  
八代目儀兵衛 星付き銘店米「翁霞」

規 格 | 2kg

原 產 地 | 日本

保 存 建 議 | 常溫

效 期 | 365 日

建議加水量 | 1:1.1-1.2( 可依照喜好與搭配料理，調整水量 )

入口即現鮮明甘甜，細緻口感滑入喉間，留有如淡雪般的悠長餘韻，伴隨深邃米香。嚴選「夢心地」特級米種調和而成，品質穩定，層次清雅醇厚。適合作為日常餐食或高端料理的主食，能為餐桌增添奢華與辨識度。

#### 日本米種口感比較對照圖

##### 黏性

● 輝映米・山形  
はえぬき

● 魚沼越光米・新潟  
コシヒカリ

偏硬

偏軟

● 七星米・北海道  
ななつぼし

● 台梗9號

清爽

甜感 越光米 > 輝映米 > 七星米

※ 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 Douinan 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 | 365 日

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！



## 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

九鬼產業創立超過 130 年，秉持「一粒芝麻的可能性無限大」為信念。

歷經五代傳承，堅持使用嚴選原料，使用低溫焙炒與物理壓榨的方式，保留芝麻最原始的香氣與營養，致力追求芝麻的純粹風味與品質，用心詮釋芝麻的自然風味。

九鬼產業從全世界採購品質最好的低酸價胡麻，原料在進入生產線前，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，焙煎之後以「色彩選別機」挑選，只留下熟度最恰當的胡麻粒，堅持以費時的物理壓榨製法穩定品質。

職人們心中的安心首選，也是長年信賴的選擇！

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



**九鬼太白純正胡麻油** 規 格 | 1650g×6  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 365 日

嚴選未經煎焙的優質芝麻，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，可說是炸物料理的最佳搭配。



**九鬼星印  
純正胡麻油 ( 濃口 )** 規 格 | 1650g×6  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 540 日

嚴選上等芝麻深度焙煎製成，提取芝麻本身濃烈香氣。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  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 540 日

僅輕微焙煎處理，散發芝麻特殊的清淡香氣，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  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 540 日

混合 30% 芝麻油以及 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  
原 產 地 | 日本  
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。



## 九鬼胡麻辣油

Sesame Chili Oil  
九鬼 胡麻辣油規 格 | 45g×24  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫, 陰涼處 (15~25°C)  
避免日照直射、遠離火源  
效 期 | 24 個月

嚴選芝麻經過深焙及傳統的壓製作法，製成 100% 純正的胡麻油，添入唐辛子共同煉製出美味微辣的口感與香氣。

可應用在和式涼拌菜、炒物一同調味或是拉麵、湯類、餃子沾醬、冷豆腐、味增都可淋上。



## 九鬼香辛胡麻辣油

Sesame Chili Oil  
九鬼 香辛胡麻辣油規 格 | 45g×24  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫, 陰涼處 (15~25°C)  
避免日照直射、遠離火源  
效 期 | 24 個月

香氣濃郁的芝麻油，添入六種辛香料有辣椒，黑胡椒，大蒜，蔥，山椒，八角的粉末共同製出風味濃郁的辣油，煮沸後完全熟成並帶有豐富香辛味的 100% 胡麻辣油。

九鬼星印  
焙煎胡麻粒 (白)Roasted Sesame  
Seeds(White)  
星印純いりごま (白)規 格 | 1kg×12  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 270 日

精選大小均勻的芝麻粒，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  
焙煎胡麻粒 (黑)Roasted Sesame  
Seeds(Black)  
星印純いりごま (黑)規 格 | 1kg×12  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 270 日

入口散發黑芝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。

## 客訂商品

九鬼星印  
焙煎胡麻粒 (金)Roasted Sesame Seeds(Gold)  
星印純いりごま (金)規 格 | 1kg×12  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 270 日

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。

九鬼星印純胡麻醬  
(白)Pure Sesame Paste(White)  
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 | 730 日

嚴選上等白芝麻，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。

九鬼星印純胡麻醬  
(黑)Pure Sesame Paste(Black)  
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 | 730 日

以不減黑芝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。

## 客訂商品

九鬼低油胡麻粉  
(白)80% Oil Cut Sesame  
Powder(White)  
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 | 365 日

減去一般芝麻粒中高達約 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。

九鬼低油胡麻粉  
(黑)80% Oil Cut Sesame  
Powder(Black)  
ヘルシーセサミパウダー (黒)規 格 | 300g×10  
15kg (客訂)  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 365 日

減去一般芝麻粒中高達約 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。



## 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 | 365 日

一杯 15g 的黑芝麻飲品包含 6000 粒的黑芝麻。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。

※ 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。



九鬼星印  
純胡麻醬 (濃醇金)  
Pure Sesame Paste(Golden)  
星印純ナリ胡麻 (金)

規 格 | 1kg×10  
原 產 地 | 日本  
保 存 建 議 | 常 溫  
效 期 | 730 日

100% 採用產量稀少、價格高昂的高級品種「金芝麻」研磨。金芝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  
純胡麻醬 (和風)  
Pure Sesame Paste  
(Traditional Japanese style)  
星印純ナリ胡麻 (和風)

規 格 | 1kg×10  
原 產 地 | 日本  
保 存 建 議 | 常 溫  
效 期 | 730 日

以物理方式脫去白芝麻外殼後精心研製，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。



九鬼深焙胡麻粉 (金)  
Double Roasted Ground  
Sesame Seeds (Gold)  
二度焙煎すりごま (金)

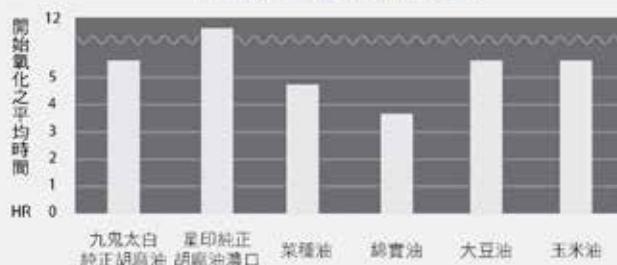
規 格 | 70g×40  
原 產 地 | 日本  
保 存 建 議 | 常 溫  
效 期 | 365 日

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。

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 (緬甸…等)
特色	最為普遍，種植地分布在世界各地。香氣與甘甜味道中。	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。油脂含量偏高。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% 澳洲原裝進口的澳廚芥花油，源自澳洲純淨天然的土地，吸取新鮮自然的空氣與清澈潔淨的水源，孕育出富含營養的芥花籽。這些芥花籽由第五代農家子弟悉心栽植、採摘，結合 25 年契作非基改芥花的專業經驗，並在位於橘鎮的傳統單一老油廠中，採用天然螺旋物理壓榨法製成。從種植到製油全程嚴謹透明，實現一條龍產銷管理，確保每一滴油都健康、純淨且可溯源。

澳廚芥花油經過國際機構認證，其冒煙點高達 242°C，展現出色的耐高溫穩定性特別適合高溫烹調需求。不僅如此，澳廚芥花油擁有媲美橄欖油的優異脂肪酸結構，Omega-9 含量高達 65%，飽和脂肪僅占 6.5%。這樣的健康特性讓澳廚芥花油榮獲美國心臟協會推薦，成為健康烹調的首選食用油。



### 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 (PET 瓶)  
15L (紙箱)  
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 (非基改／物理壓榨)

Auzure Canola Oil  
Auzure キャノーラオイル

規 格 | 20L (鐵罐)  
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 (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 (揚げ物専用)

規 格 | 15L (紙箱)  
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% ( 棕櫚油約 39%)、飽和脂肪僅 6.5% ( 棕櫚油約 50%)，為植物油最低者。



### 澳廚 OMEGA 9 芥花油 (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 (揚げ物専用)

規 格 | 20L (鐵罐)  
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% ( 棕櫚油約 39%)、飽和脂肪僅 6.5% ( 棕櫚油約 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

橄欖油被稱為液體黃金，鮮度是風味與營養的關鍵。

O-MED 趁著 10 月果實仍鮮綠、尚未熟透之際，即進行摘採。儘管此時能夠壓榨的「果汁」較少，色澤卻更青翠，橄欖油的風味及香氣也更細緻馥郁。

短短 1.5 小時內便完成摘果及榨油，入喉時橄欖多酚帶來的些微辛辣感，正是 O-MED 的鮮度表徵。

這種辛辣感來自橄欖中的天然多酚，不僅賦予橄欖油特殊的風味層次，還對人體有益。辛辣感和果香相互交織，使得每一滴橄欖油都能帶來令人印象深刻的味覺體驗。

從產地到餐桌的鮮度與品質追求，讓 O-MED 橄欖油獲得 Qv Extra! 標章的品質保證。

Qv Extra! 標章，代表每瓶橄欖油都經過嚴格的檢測和品質控制，確保 O-MED 的產品具備卓越的風味和營養價值。

### Awards and Accolades

2012—2017

- 西班牙國際橄欖油協會（青果強度第 1 名）
- 世界最佳橄欖油莊園 TOP 20
- 日本特級初榨橄欖油大賽（金牌）
- 德國美食雜誌橄欖油評比（亞軍）
- FLOS OLEI 橄欖油界的聖經 ·（最佳品質）TOP 20
- 西班牙農業部（最佳特級初榨橄欖油食品獎）

2024—2025

- 西班牙農業部（金獎）
- 西班牙優質農產品（第一名）
- 西班牙橄欖油指南 TOP 10
- 國際橄欖理事會（銀獎）



### O-Med 精選特級初榨橄欖油

規 格 |  
250ml×24  
500ml×9 (客訂商品)  
1000ml×9  
原 產 地 | 西班牙  
オリーブオイル ピクアル  
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

規 格 |  
250ml×24  
500ml×9 (客訂商品)  
1000ml×9  
原 產 地 | 西班牙  
オリーブオイル アルベキーナ  
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

規 格 | 250ml×6 (客訂)  
3L×6、5L×3  
原 產 地 | 西班牙  
モリノラコンダサオリーブオイル  
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

規 格 | 250ml×9  
原 產 地 | 西班牙  
オリーブオイル ゆず  
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

規 格 | 250ml×9  
原 產 地 | 西班牙  
オリーブオイル  
(Infused with the aroma from Olive pits burning)  
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地出色！



**O-Med 松露橄欖油  
(白、黑)** 規 格 | 250ml×9  
原 產 地 | 西班牙  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 730 日  
トリュフオリーブオイル(白、黒)

嚴選水果香氣的 O-MED 阿貝金納特級初榨橄欖油為基底，分別融合白松露與黑松露的獨特風味。白松露風味濃郁，層次鮮明；黑松露風味與油脂表現平衡，橄欖油本身帶有清新的青草香氣。兩款皆適合用於義大利麵、燉飯、肉品、鮮魚與起司料理。



**O-Med 卡本內蘇維濃  
葡萄酒醋** 規 格 | 250ml×9  
2L×6  
原 產 地 | 西班牙  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 1825 日  
カベルネソーヴィニヨン  
ビネガー

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 夏多內  
葡萄酒醋** 規 格 | 250ml×9  
2L×6  
原 產 地 | 西班牙  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 1825 日  
シャルドネビネガー

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 魔香  
葡萄酒醋** 規 格 | 250ml×9  
2L×6  
原 產 地 | 西班牙  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 1825 日  
モスカテルビネガー

地中海區域聞名的傳統品種，散發魔香葡萄特殊的花香、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 蘋果酒醋** 規 格 | 250ml×9  
2L×6  
原 產 地 | 西班牙  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 1825 日  
オーブルビネガー

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，尾韻酸與甜的表現非常均衡。



**O-Med 粉紅酒醋** 規 格 | 250ml×9  
O-Med Rose Vinegar  
ローズビネガー  
原 產 地 | 西班牙  
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。



**O-Med 雪莉酒醋** 規 格 | 250ml×9  
O-Med Sherry Vinegar  
シェリービネガー  
原 產 地 | 西班牙  
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 卡瓦白酒醋** 規 格 | 250ml×9  
O-Med Cava Vinegar  
カバビネガー  
原 產 地 | 西班牙  
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，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 佩德羅  
西梅內斯酒醋** 規 格 | 250ml×9  
O-Med Pedro Ximenez  
Vinegar  
ペドロヒメネスピネガーア  
原 產 地 | 西班牙  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 1825 日

嚥起來有陽光、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 鹽之花** 規 格 | 100g×8  
O-Med Fleur de sel  
フルールドセル  
原 產 地 | 西班牙  
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。



**黃金鵝油**

Confit d'Echalote  
(Goose Oil)  
グースファットオイル

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  
グースファットオイル  
(葱入り)

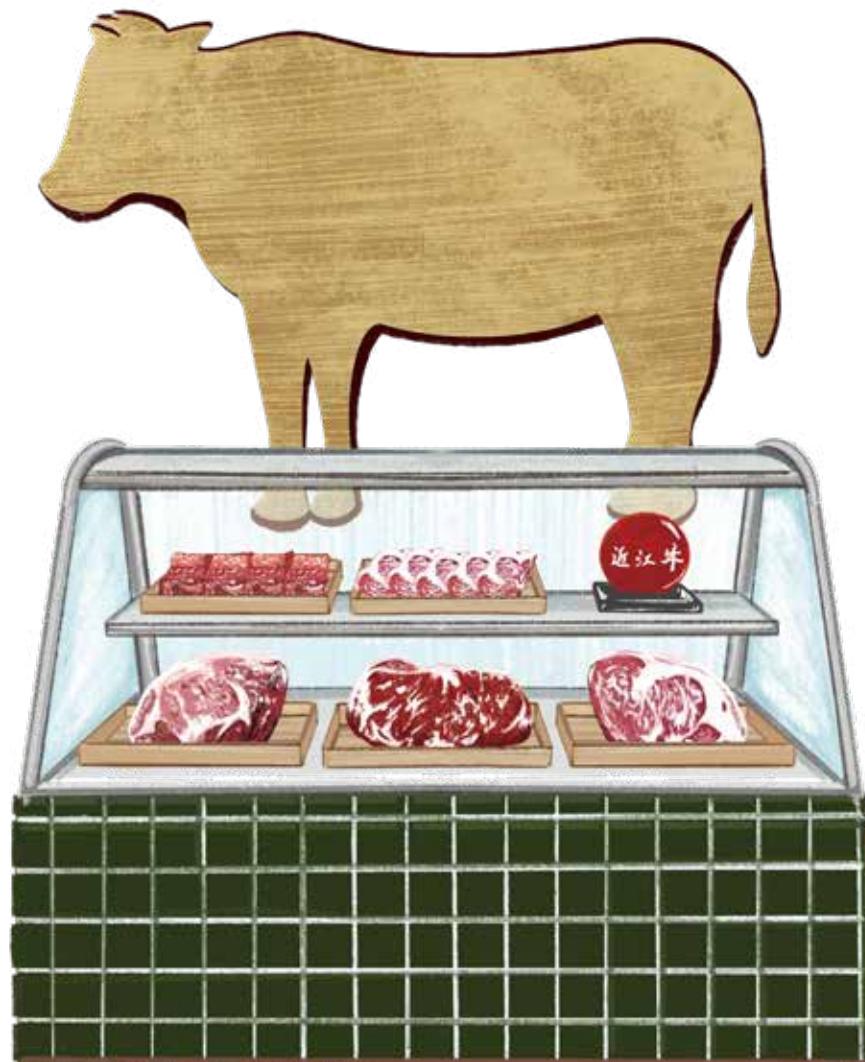
規 格 | 2500g

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、海產

---

※ 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
A	72% 以上	高
B	69-72% 以上	標準
C	69% 以下	低

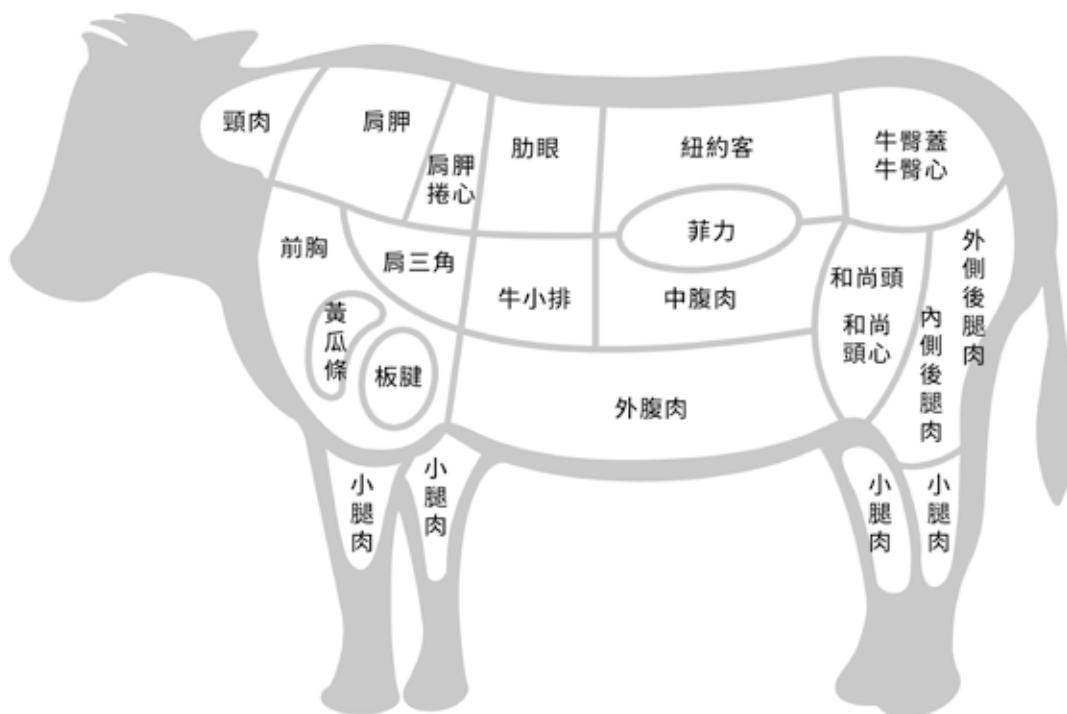
等級 A-5、A-4、B-5、B-4 以上的近江牛

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					
	5	4	3	2	1	
高	A	A-5	A-4	A-3	A-2	A-1
↓	B	B-5	B-4	B-3	B-2	B-1
低	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、神戶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 4 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 |  
20g (8-9cm) / 1kg × 12  
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 (約 30 片) × 12  
Ham Slices  
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 (約 34 片) × 14  
Bacon  
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 (約 9-10 片) × 12  
Thick Bacon  
厚切ベーコン  
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，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  
ロースハム  
豬肉產地 | 台灣  
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，再予定型煙燻、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。

**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 | 冷凍  
效 期 | 540 日

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。



---

FOODHOOD

---

※ 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。



## 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)

料理專用ビーナッツバター

規 格 | 200g×12  
1kg×6  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 常溫  
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)

島砂糖台湾ビーナッツバター

規 格 | 200g×12  
1kg×6  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 常溫  
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

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。

客訂商品



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 (包餡用)

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

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，同時能品嘗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。

※ 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



FOODHOOD	規 格   1kg × 12
法國蒙太古奶油 紅豆餡 (餅用)	原 產 地   台灣
フランスマンテギューバター 粒あん (包餡用)	保存建議   冷藏
	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。

## 客訂商品



FOODHOOD	規 格   1kg × 30
法國蒙太古奶油 烏豆沙餡 (餅用)	原 產 地   台灣
Montague Butter Red Bean Paste モンテギューバター 花豆こしあん (包餡用)	保存建議   冷凍
	效 期   365 日

採用紅豆與烏豆精心調製，以黃金比例融合兩者特性，打造出層次豐富的細膩豆沙餡。與市售烏豆沙相比，風味更加溫潤平衡，減少甜膩感，呈現出自然豆香與綿密口感。

FOODHOOD	規 格   1kg × 12
中澤香草卡士達	原 產 地   台灣
Custard	保存建議   冷凍
FOODHOOD バニラカスター ドクリーム (北海道中澤スマートホップ K 使用)	效 期   180 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	規 格   1kg × 12
牛奶卡士達	原 產 地   台灣
(鮮乳坊乳源使用)	保存建議   冷凍
Custard	效 期   180 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	規 格   1kg × 24
日本愛媛柚香鳳梨餡	原 產 地   台灣
Ehime Yuzu Pineapple Filling	保存建議   常溫
愛媛產柚子パイナップルフィリング	效 期   300 日

風味酸甜交融，層次豐富。土鳳梨的厚實果香與愛媛柚子的清新果香，酸甜比例恰到好處。

FOODHOOD	規 格   1kg × 24
鮮鳳梨餡	原 產 地   台灣
Pineapple Filling	保存建議   冷藏
パイナップルフィリング	效 期   180 日

嚴選台農 17 號「金鑽鳳梨」，產地直送至工廠新鮮製作。40 年老師傅監製，採用真空蒸煮鍋熬製，完整保留鳳梨自然果香與細緻纖維，酸甜平衡、口感清爽。配方單純，無添加香料、防腐劑，成份符合潔淨標章需求，適合應用於烘焙、甜點及各式內餡產品。

## 客訂商品



FOODHOOD	規 格   1kg × 10
雞蛋沙拉	原 產 地   台灣
Egg Salad	保存建議   冷藏
たまごサラダ	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	規 格   20 粒 × 66 包
冷凍鹹蛋黃	原 產 地   台灣
Frozen Salted Egg Yolk	保存建議   冷凍
冷凍塩漬卵	效 期   365 日

採用台灣在地新鮮動福鴨蛋生產，經過 30 天充足醃漬，在撈取前由嚴謹的品管把關形成一顆顆橘紅飽滿的鹹蛋黃，最適當的熟成度製作出一顆顆酥、鬆、香、油的完美鹹蛋黃。



FOODHOOD	規 格   1kg × 12
高達起司絲	原 產 地   荷蘭
Shredded Gouda cheese	保存建議   冷藏
ゴーダチーズ	效 期   180 日

烘焙絲狀鋪灑運用明顯美觀、口感加乘，符合當前消費者對高品質、天然健康食品的趨勢需求。可使用於披薩、焗烤、西點麵包、中式點心等略帶點奶油、堅果味、焦糖與太妃糖味的香濃鹹味起司，口感滑順，唇齒餘韻留香。



FOODHOOD	規 格   1kg × 12
艾曼達起司絲	原 產 地   荷蘭
Shredded Emmental Cheese	保存建議   冷藏
エメンタールチーズ	效 期   180 日

奶香濃郁，帶有淡淡成熟水果香及堅果、核桃、葡萄乾和細微的木頭氣息。擁有特殊起司甘美香氣、唇齒留香的鮮味，餘味十足。



FOODHOOD  
雙重濃起司粉

Parmesan & Asiago  
Grated Cheese  
パルメザン&アジアーゴパウダー

規 格 | 1kg×12  
原 產 地 | 阿根廷、美國  
保存建議 | 冷藏  
效 期 | 180 日

Asiago 與 Parmesan 黃金比例調和而成。Asiago 具堅果香與奶香，Parmesan 香濃餘味持久。兩者結合成層次豐富的濃香起司粉，適用於焗烤、燉飯、千層麵與麵包表層撒粉，為成品增添濃郁風味與誘人色澤，是餐飲業與烘焙師的實用配料。

FOODHOOD  
100% 莫札瑞拉乳酪絲

100% Shredded  
Mozzarella Cheese  
100%モツツアレラシュレッドチーズ

規 格 | 1kg×12  
原 產 地 | 紐西蘭、阿根廷  
保存建議 | 冷藏  
效 期 | 180 日

天然乳酪刨絲而成，典型乳白色絲狀起司，質地柔軟具彈性，入口帶自然乳香與適度鹹味，風味清爽不膩。烘烤時穩定拉絲、不易出油，適合作為基底起司。廣泛應用於披薩、焗烤、可頌與鹹派，亦適合創意甜鹹混搭點心，提升成品口感層次與視覺吸引力。

FOODHOOD  
雙色乳酪絲

Shredded Mozzarella &  
Red Cheddar Cheese  
モツツアレラ&レッド  
チeddar-シュレッドチーズ

規 格 | 1kg×12  
原 產 地 | 紐西蘭、阿根廷  
美國  
保存建議 | 冷藏  
效 期 | 180 日

結合乳白色莫札瑞拉與橙黃色紅切達，完美拉絲、風味濃郁，入口帶奶香與微鹹層次。烘烤後呈現雙色效果，提升產品視覺吸引力。適用於焗烤麵包、披薩、鹹派、千層與各式創意烘焙點心。

FOODHOOD  
極選單色乳酪絲

Premium Shredded  
Mozzarella & Cheddar Cheese  
プレミアムモツツアレラ&チeddar-  
シュレッドチーズ

規 格 | 1kg×12  
原 產 地 | 紐西蘭、阿根廷  
保存建議 | 冷藏  
效 期 | 180 日

乳香溫潤的莫札瑞拉搭配熟成切達，口感柔和不膩，拉絲與鹹香兼備。適合作為基底起司，提升焗烤麵包、鹹派與創意點心的風味層次與質感，是餐飲業與烘焙師的最佳選擇。

FOODHOOD  
高熔點乳酪丁

Hi-melt cheese dice  
ハイメルトチーズダイス

規 格 | 1kg×12  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 冷藏  
效 期 | 180 日

具耐高溫特性，加熱後也不易融化或變形，能保持原有顆粒形狀。使用方便，非常適合作為烘焙麵包、披薩產品的口味變化或表面裝飾。增添濃郁的起司風味與口感。

FOODHOOD  
莫札瑞拉乳酪片

Sliced mozzarella cheese  
スライスモツツアレラチーズ

規 格 | 1kg (75 片)×12  
原 產 地 | 阿根廷  
保存建議 | 冷藏  
效 期 | 90 日

以天然乳酪切片製成，無添加色素、乳化劑與人工添加物，呈典型乳白色外觀。入口帶有自然乳香與適度鹹味，風味清爽不膩。適用於披薩、三明治、可頌、麵包等多樣品項，亦可搭配創意甜鹹點心，提升成品的口感層次與視覺吸引力。

FOODHOOD  
北海道中澤即用奶油

Hokkaido Nakazawa  
Whipped cream  
北海道 Nakazawa  
ホップクリーム

規 格 | 400g×10  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 冷凍  
效 期 | 365 日

專業級奶油，完美打發，解凍即用。延續中澤乳業穩定可靠的品質表現，以北海道乳源製作的中澤奶油 K+ 為基底，兼具濃郁乳香與優異的打發穩定性，為烘焙與飲品專業用途而設計。冷凍保存於 -18°C，僅需冷藏解凍即可操作，可節省約 10 分鐘的打發時間。

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 | 730 日

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  
乾燥覆盆子粉

Freeze Dried Raspberry Powder  
フリーズドライラズベリーパウダー

規 格 | 500g×12  
原 產 地 | 中國  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 730 日

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  
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 | 730 日

使用整顆原粒中國山東無毒草莓，冷凍乾燥後完成。圓粒尺寸 25-35mm。

※ 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。

FOODHOOD  
乾燥草莓碎粒Freeze Dried Strawberry  
Dice  
フリーズドライいちご ダイス規 格 | 200g×30  
原 產 地 | 中國  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 730 日

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  
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 | 730 日

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  
Slice  
フリーズドライいちご  
スライス規 格 | 1kg×6  
原 產 地 | 台灣、中國  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 240 日

真空低溫乾燥製作，保留天然維他命、礦物質，最大限度的留住草莓原味與纖維，不添加人工色素、香精及人工甘味劑，不含防腐劑，可做為零嘴，亦可用於甜點及料理的搭配。

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、中國  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 240 日

選以新鮮草莓製作，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  
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 | 1095 日

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  
灑皮板栗碎粒Broken Candied Chestnuts  
With Skin  
洪皮煮マロン クラッシュ規 格 | 3.5kg×6  
原 產 地 | 中國  
保存建議 | 常溫  
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  
愛文芒果乾 - 片Dried Mango  
ドライマンゴー スライス規 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  
愛文芒果乾 - 切丁Dried Mango Dice  
ドライマンゴー ダイス規 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  
美式臘腸切片Sliced Pepperoni  
ペパロニスライス規 格 | 500g×18  
豬肉原產地 | 巴拉圭  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 冷凍  
效 期 | 365 日

選用經典 Pepperoni 香料配方製成，經煙燻熟成後切片，烘烤時油脂釋放出濃郁香氣，色澤誘人、微捲杯狀，讓風味呈現更加立體。切片厚薄適中，適合披薩、三明治、義大利麵與焗烤料理等多元應用，是美式料理常用的經典配料。

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『花田喜彘』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  
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  
燻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，每一口都能品嘗到不同層次的風味。



**FOODHOOD  
豬大里肌熟火腿**  
Pork Loin Capacolla  
豚ロースハム コッパ

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

以台灣花之鄉彰化田尾，知名品牌豬『花田喜彘』的胡蘿蔔豬肉製作。脂肪含量適中，肉質軟嫩，作為料理食材或配酒小菜皆適合。



**FOODHOOD  
美式煙燻烤牛肉**  
Pastrami  
燻製ビーフ パストラミ

規 格 | 60g × 25  
牛肉原產地 | 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。



**FOODHOOD  
大燕麥片**  
Oatmeal  
オートミール

規 格 | 1kg、25kg  
原 產 地 | 瑞典  
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  $\beta$ -聚葡萄糖，營養價值是麥類中含量最高。

## 客訂商品



**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

生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  
山茶花熟凍寬扁麵**  
FOODHOOD Cooked Frozen  
Wide Flat Noodles  
FOODHOOD 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。

## 客訂商品



**FOODHOOD  
冷凍生甜甜圈麵糰**  
Frozen Raw Donut Dough  
FOODHOOD 冷凍生ドーナツ  
生地

規 格 | 60 顆 × 3 包  
原 產 地 | 台灣  
保 存 建 議 | 冷凍  
效 期 | 30 日

嚴選北海道小麥粉與法國蒙太古發酵奶油製成的生麵糰。以冷凍保存，使用時僅需解凍、回溫發酵、整形後即可油炸。操作簡便，大幅節省現場人力與時間成本，是連鎖門市與中央廚房的高效率首選。適合製作甜甜圈球或各式造型甜甜圈，自由搭配喜愛的餡料、糖粉或擠醬，發揮創意。



## 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，以傳統的技術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術以及不懈的努力，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



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。煮過後的昆布也很適合佃煮或燉物。

### 小倉屋天然真昆布 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，從戶井町到樻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



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。

鰯節 株式会社マルサヤ

## MARUSAYA 柴魚煮乾

日本第一的營業用柴魚專業品牌。和食中的高湯，最注重的元素就是柴魚片。而 MARUSAYA 則是日本柴魚的產量第一的柴魚專門店。

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「鰯節專門店」。



MARUSAYA  
宗田厚削

Bonito Soda Thick Flakes

宗田厚削り

規 格 | 2kg×5  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 12 個月

使用日本國產 (高知縣、鹿兒島縣) 及越南所捕獲之「宗田鰯魚」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  
鰯魚厚削

Bonito Thick Flakes

鰯厚削り

規 格 | 2kg×5  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 12 個月

使用日本國產 (鹿兒島縣、靜岡縣) 及菲律賓、印尼所捕獲之「真鰯魚」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 烹干粉

Sardine Powder

煮干粉末

規 格 | 1kg×15  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 12 個月

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 鮪魚粉

Mackerel Powder

サバ粉

規 格 | 5kg×4  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 12 個月

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 個月

以最常見且產量穩定的日本鯖魚製作。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鯖魚，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  
Karehonbushi 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 個月

有著鰯節本身的濃厚香味，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  
花鰯柴魚片**

Dried Bonito Shavings  
花鰯 (スタンダード K.T.)



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。獲得備長炭烤鰯魚專利與 HACCP (國際衛生管理標準) 認證。採用一本鯽的鰯魚荒本節削製而成，味道纖細、無雜味，適合用於展現食材原味的和食料理。

**柴魚厚片**

Bonito Thick Flakes  
輕厚削り



以鰯魚、砲彈魚製作，並以荔枝樹枝煙燻，出貨前才刨片，保留新鮮風味。豐富多層次的柴魚香氣，厚削 1mm 口感紮實，擁有極佳的耐煮性，減少了熬煮時產生的碎末，湯頭更加清澈，能感受深沉濃郁的旨味，適合熬煮高湯、燉煮或搭配麵類。

**丸友柴魚高湯包 (梅)** 規 格 | 50g×10 入

Marutomo Dashi Pack  
マルトモ 割烹の味 (梅)



規 格 | 600g

原 產 地 | 中國

保存建議 | 常溫

效 期 | 540 日

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。

**北海道汐吹  
細絲鹽昆布**

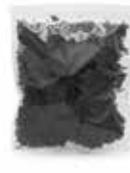
Salted Kelp Shred  
汐吹塩昆布



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！

**有明海花海苔**

Dried Seaweed  
焼バラ干し海苔



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。

規 格 | 200g×10×6

原 產 地 | 日本

保存建議 | 常溫

效 期 | 12 個月



**北海道羅臼昆布**

Dried Laminaria Seaweed  
Rausu  
北海道 羅臼昆布 羅臼產

規 格 | 1kg×15

原 產 地 | 日本

保存建議 | 常溫

效 期 | 730 日

日本三大高湯昆布之一，能熬製出色澤較深、風味濃郁且層次分明的高湯，鮮味表現最為直接、口感最為厚實，能清楚撐起料理主體風味，特別適合需要明顯昆布存在感的濃口系料理與高湯設計。

**北海道真昆布**

Dried Laminaria Seaweed  
Donan Noshi  
北海道 真昆布 道南產 のし

規 格 | 1kg×15

原 產 地 | 日本

保存建議 | 常溫

效 期 | 730 日



日本三大高湯昆布之一，高湯風味圓潤柔和，帶自然甘甜，口感平衡不刺激。常用於關西、北陸地區的風格料理與家庭高湯，也適合昆布締與佃煮加工，是溫潤細緻的日常高湯經典。

**北海道利尻昆布**

Dried Laminaria Seaweed  
Rishiri  
北海道 利尻昆布 利尻產

規 格 | 1kg×15

原 產 地 | 日本

保存建議 | 常溫

效 期 | 730 日



日本三大高湯昆布之一，因採收量有限，自古以來深受京都料理與高級割烹愛戴，高湯清澈透亮、香氣純淨，不搶味、能托底，特別適合凸顯白身魚、季節蔬菜等食材本身的風味，是精緻日料不可或缺的基礎素材。

**北海道天然日高昆布**

Dried Laminaria Seaweed  
Hidaka  
北海道 日高昆布 日高產

規 格 | 1kg×15

原 產 地 | 日本

保存建議 | 常溫

效 期 | 730 日



日本最知名的昆布品種之一，風味厚實、海味明顯，耐煮耐燉，熬湯後仍可再利用。兼具湯用與食用價值，用途廣泛，被視為家庭與餐飲通路最安心的萬用昆布。



## 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。

傳承自金澤職人技藝，守護著日本的傳統，加賀種食品工業的三大堅持：

### 一、原料選擇

嚴選北陸產「新大正糬」，追求最適合和菓子的優質糯米品種。

### 二、對話精神

重視與客戶深度對話，以理解與信任作為商業根基。

### 三、獨家技術

承襲傳統工法，同時致力研發符合現代需求的創新技術。



**加賀種最中糯米餅殼** 規 格 |  
( 67mm 、 41cc )  
( 43mm 、 16cc )  
67mm : 18 枚 × 56 罐  
43mm : 2900 枚 / 袋  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 |  
67mm : 900 日  
43mm : 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** 規 格 | 900 枚  
( 長型、 48cc )  
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 48cc

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



**加賀種最中糯米餅殼**  
(鯛魚分裝、16cc)  
Monaka  
もなかの皮 鯛

規 格 | 320 組  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 270 日

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**  
(招財貓分裝、8cc)  
Monaka  
もなかの皮 招き猫

規 格 | 420 組  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 270 日

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**  
(城型分裝、30cc)  
Monaka  
もなかの皮 城

規 格 | 415 組  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 270 日

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**  
(熊型分裝、20cc)  
Monaka  
もなかの皮 くま

規 格 | 390 組  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 270 日

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

※ 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。



## 沁峯養蜂場

來自台灣的在地蜂蜜品牌，深耕養蜂產業近三十年。從養蜂、採蜜到包裝，全程自家把關，守護蜂蜜最原始、純淨的風味。

沁峯相信，尊重自然與蜜蜂，才能孕育出真正優質的蜂蜜，因此不過度收成，讓蜂蜜在蜂巢中自然熟成，以保留完整風味與營養。品牌以職人精神為核心價值，產品皆通過 SGS 檢驗與產銷履歷認證，確保來源透明、品質安心。

在國際舞台上，沁峯養蜂場於 2025 年在全球知名的蜂蜜評選賽事 London International Honey Awards (LIHA) 一舉榮獲白金獎與金獎，成為台灣首位獲得 LIHA 國際獎項的蜂農。旗下蜂蜜產品廣受高端餐廳與知名品牌青睞，從國際榮譽到創新美味，沁峯養蜂場已成為台灣精品蜂蜜的代表，完整呈現蜂蜜的純淨與卓越品質。



### 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。



### 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。



### 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 | 730 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。

### 客訂商品



### 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。


**加拿大極深琥珀  
純楓樹糖漿**

 100% Natural Pure Maple Syrup  
カナダ産メープルシロップ

 規 格 | 1L×12  
原 產 地 | 加拿大  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 2 年  
開封後冷藏

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。


**加拿大純楓樹糖粒**

 100% Natural Pure Maple Sugar  
カナダ産メープルシュガー

 規 格 | 800g×3  
原 產 地 | 加拿大  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 3 年

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。

## 客訂商品


**加拿大純楓樹糖片**

 100% Natural Pure Maple Flake  
カナダ産  
メープルシュガーフレーク

 規 格 | 800g×3  
原 產 地 | 加拿大  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 3 年

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。


**天然純淨蜂蠟  
(烘焙用)**

 Beeswax  
蜜ろう

 規 格 | 1kg×20  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 冷凍  
效 期 | 1095 日

以天然蜂巢為原料，經加熱融化、撇除雜質與精煉脫色，保留蜂蠟的天然純度與穩定質地。潔白細緻、融點一致，能提升甜點與烘焙製程的光澤、結構與穩定度，適用於烘焙表面處理，以及巧克力、糖果與甜點翻模製作，是專業烘焙常用的天然素材。


**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。


**東洋精糖 T1 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。


**三井上白糖**

 White Soft Sugar  
三井上白糖

 規 格 | 1kg×10  
30kg  
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。


**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。


**三井細砂糖**

 Granulated Sugar  
三井グラニュー糖

 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。


**三井三溫糖**

 Brown Soft Sugar  
三井三溫糖

 規 格 | 1kg×10  
30kg  
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。

※ 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。

## 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。

## 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

## 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，「和三寶」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。

## 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」，擁有多種優雅的淺褐色澤，以自家獨特製法作成，在適當程度的過濾之下，保存原料糖本身的礦物質跟風味，成為獨特溫婉風味及甜味深度的來源；製成粉狀後的顆粒大小，呈現稍有差異的手感狀態，是既安心又美味的砂糖。

## 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 | 300g: 700 日  
1kg: 700 日  
20kg: 6 個月

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 | 700 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。

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 | 230g × 20

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

## 北部製糖

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。

## 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。

## 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  
效 期 | 540 日

保留了黑糖最原始的風味與香氣，適合加入麵糰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。



## 手工黑糖

Handmade Brown Sugar  
手作り黒糖規 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。

## 客訂商品



## 相川水飴糯米糖

Japanese Starch Syrup  
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。



## 正榮水飴

Japanese Starch Syrup  
水あめ規 格 | 300g×24  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 730 日

這是一款傳統的水飴。帶有懷舊的自然風味，甜度適中的甜味劑。適中的甜度，不僅可以用作蛋糕和麵包的材料，還可以作為紅茶和咖啡的甜味劑，甚至用於燉菜和照燒的光澤。



## 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。

## 客訂商品



## 昭和甜甜圈沾糖

Donut Sugar  
ドーナツシュガー規 格 | 2kg×6  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 365 日

表面包覆乳化劑的高機能糖粉，具防潮、防吸油性，不易溶化，同時保持溫和細緻的甜味。撒布後附著性佳，不滴落、不結塊，可維持裝飾效果，降低重複加工需求，適用於蛋糕與各式甜點表面裝飾。



## 赤穗天鹽

Sea Salt  
赤穂の天塩規 格 | 20kg  
原 產 地 | 澳洲  
製造國 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 1095 日

日本兵庫縣的赤穗市以鹽產技術著名，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。



## 天外天鹽

Mongolian Salt  
天外天塩規 格 | 1kg×20  
300g×20×2 (客訂)  
原 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。



## 法國葛宏德天然灰海鹽

Gros Sel Guerande  
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 Guerande 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。



## 法國葛宏德細鹽

Sel Fin Seau Label Rouge  
ゲランドの塩ラベルルージュ規 格 | 5kg  
原 產 地 | 法國  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 1825 日

來自葛宏德 Guerande 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。



## 法國葛宏德鹽之花

Fleur de Sel de Guerande  
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，卻蘊藏細緻的藻礁風味、礦物質氣息及紫蘿蘭花的馥郁芬芳。

※ 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 鹽之花



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

## 丹羽久天日湖鹽



規 格 | 1kg×20  
原 產 地 | 中國  
Arashio Salt  
天日湖鹽  
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。

## 平釜荒鹽



規 格 | 1kg×12  
原 產 地 | 日本  
Arashio Salt  
あらしお  
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。

## 建鹽岩鹽



規 格 | 1kg×20  
原 產 地 | 中國  
Rock Salt  
岩鹽  
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



規 格 | 1kg×20  
原 產 地 | 日本  
Roasted Sea Salt  
伯方の塩 焼塩  
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



規 格 | 1kg×12  
原 產 地 | 日本  
AJINOMOTO 味之素 味素  
Monosodium Glutamate  
味の素 うま味調味料  
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



規 格 | 1kg×10  
原 產 地 | 日本  
Ichiban" seasoning (MSG)  
うま味調味料 「いの一番」  
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。“いの一番”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

Marukome Specialist Miso White  
プロ用白みそ

規 格 | 1kg×10  
20kg (客訂)  
原 產 地 | 日本  
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

Marukome Specialist Miso Red  
プロ用赤みそ

規 格 | 1kg×10  
20kg (客訂)  
原 產 地 | 日本  
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)

Marukome Miso Ikkyu-San  
(With Stock)  
一休さんだし入り

規 格 | 1kg×10  
原 產 地 | 日本  
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，添加鰯魚、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

Marukome Fermented Salt  
マルコメ生塩麹

規 格 | 200g×8×4  
400g×5  
原 產 地 | 日本  
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

Marukome Dry Koji Rice  
マルコメ乾燥米麹

規 格 | 300g×10×2  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 10 個月

米麴是許多日式料味品的重要原料，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。





## 西京味噌

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。



### 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。

※ 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。



## 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  
本漬

Hatcho Miso  
八丁味噌本漬

規 格 | 2kg × 6  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 12 個月

只使用黃豆的豆麵和鹽，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  
規 格 | 50g × 20  
原 產 地 | 日本  
Hatcho Miso Powder  
八丁味噌パウダー  
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



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，米麴添加比越高，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，即使略硬，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，冷藏時請確實蓋好鋁封，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。



## 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 Chiken Sauce)  
から揚げ漬込みだれ

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

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，同蕎麥麵麵味露使用  
嚴選鰹魚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。

# 調味料

## 創味食品

※ 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。



### 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  
焼きあごだし

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。嚴選日本本產雕魚，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  
創味シャンタン粉末タイプ

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。



### 創味擔擔麵醬汁

Somi Tantanmen Ramen  
Soup  
擔擔麵スープ

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麵だれ

規 格 | 1kg  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
開封後冷藏  
效 期 | 12 個月

嚴選宗田鰹魚節與鯖魚節所製成，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。



**東丸淡口醬油**  
Higashimaru Soy Sauce (Mild)  
ヒガシマルうすくち醤油

規 格 | 1.8L×6  
18L  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 1.8L: 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  
20L  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 1.8L: 18 個月  
20L: 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  
湯浅醤油 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



**關原溜醬油**  
Tamari Soy Sauce  
関ケ原たまり醤油

規 格 | 1.8L×6  
720ml×12 (客訂)  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 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 湯浅たまり

規 格 | 900ml×12  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 2 年

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)  
丸金醤油 (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。



**台灣龜甲萬原味醬油**  
Kikkoman Soy Sauce  
台湾キッコーマン濃口醤油

規 格 | 6kg  
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。



## 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。

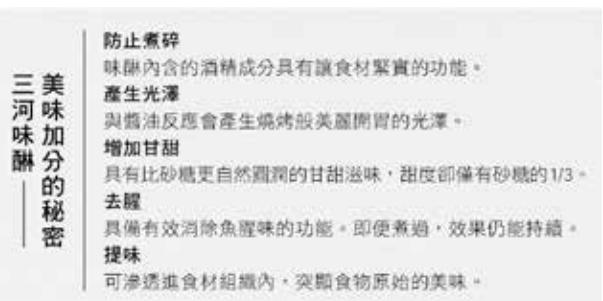


### 角谷文治郎商店 三州三河味醂

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 醇 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。



### 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 醇 濃 度 | 13.5~14.5%  
保 存 建 議 | 常溫  
開封後冷藏  
效 期 | 18 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%



## 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  
江戶丹念酢  
保存建議 | 12 個月  
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。

### 客訂商品



**橫井釀造赤醋  
琥珀** 規 格 | 1.8L×8、  
20L  
原 產 地 | 日本  
酸 度 | 4.7%  
Pre-mixed Sake Lees  
Vinegar Kohaku  
赤酢琥珀  
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。

### 客訂商品



**橫井釀造赤醋  
珠玉** 規 格 | 1.8L×8  
原 產 地 | 日本  
酸 度 | 5.0%  
Pre-mixed Sake Lees  
Vinegar Shugyoku  
珠玉  
保存建議 | 24 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  
原 產 地 | 日本  
酸 度 | 5%  
Rice Vinegar Kinsho  
金將  
保存建議 | 24 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。

## 調味料

### 橫井釀造壽司用醋

※ 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



##### 橫井釀造米醋 大吟

Daigin  
米醋 大吟

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

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



##### 橫井釀造米醋 白百合

Shirayuri  
白百合

規 格 | 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 白壽

Hakujyu  
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，調和出多層次甜美的現代江戶風用醋。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 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 | 24 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



##### 橫井釀造調味醋 檸檬醋

Seasoning Vinegar  
Maroyaka ponzu  
まるやかぽん酢

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檸檬醋，可做為沾醬或醃漬用醋使用。

#### 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，為廚房不可或缺的基礎萬用品項。



## OLIS SOLE 巴薩米克醋

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 | 1460 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 | 1460 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。

※ 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。



## KENKO 沙拉調醬

成立逾六十八年的 KENKO，以「透過飲食替世界做出貢獻」為企業理念，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。KENKO 重視的是能滿足飲食需求，同時兼備安心、安全的條件，持續追求更高的品質與服務。

KENKO 的事業圍繞沙拉，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、蛋加工商品豐富多元，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，以多功能性創造出更多料理的可能。



### 餐飲風味美乃滋

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 | 365 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。



### 原味萬用美乃滋

規 格 | 1kg × 12  
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。



### 充滿果實柑橘沙拉醬

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、或義大利麵漬蔬菜等，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

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 | 365 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，加上圓潤的風味提出蔬菜或素材的美味。



### 五種堅果沙拉醬

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。



Feel free 無油紫蘇 沙拉醬	規 格   1L×9
	原 產 地   日本京都府
	保存建議   常溫
Feel Free Perilla Salad Dressing	開封後冷藏
ノンオイル青じそ	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。



TB 低卡無油洋蔥醬	規 格   1L×9
Triple Balance Non Oil Onion	原 產 地   日本京都府
トリプルバランス ノンオイル	保存建議   常溫
たまねぎ	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。

## 客訂商品



TB 低卡無油 柚子胡椒醬	規 格   1L×9
Triple Balance Non Oil	原 產 地   日本京都府
Yuzukosho	保存建議   常溫
トリプルバランス	開封後冷藏
ノンオイル 柚子こしょう	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、烤魚或白蘿蔴。

## 客訂商品



蒜味奶油醬	規 格   505g×12
Garlic Butter Sauce	原 產 地   日本京都府
ガーリックバターソース	保存建議   常溫
	開封後冷藏
	效 期   300 日

帶有奶油和蒜香風味的液態奶油，可以直接使用，作為抹醬、混拌其他調味料都很適合。無需擔心冷卻後凝固，也可以加熱調理，使用方便也容易保存。

## 客訂商品



極旨蒜味醬油風味醬	規 格   520g×12
Garlic Soy Flavored Sauce	原 產 地   日本京都府
極うまにんにく醤油だれ	保存建議   常溫
	開封後冷藏
	效 期   365 日

將爆香過的大蒜拌入辣油、香油和溜醬油中。適合炒蔬菜或做為燒肉的沾醬。無論是清淡的蔬菜或是肉類料理，經過加熱後，大蒜和醬油的濃郁香氣，與米飯搭配烤飯糰也很適合，這款醬汁輕鬆讓料理更有風味、減少調理時間。

※ 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。



## 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！

### 客訂商品



#### 好侍 印度風雞肉咖哩餡

House Keema Curry Filling  
印度風鷄肉內餡  
キーマカーリーフィリング

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。

### 客訂商品



#### 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。

### 客訂商品



#### 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色使用。

### 客訂商品



#### 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。

### 客訂商品



#### 好侍香味焙煎 紅酒醬雪片

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。

## 客訂商品



## 好侍日式咖哩餡

Japanese Curry Filling  
和風カレーフィリング

規 格 | 1kg×12

原 產 地 | 台灣

保存建議 | 常溫

效 期 | 12 個月

嚴選 10 種以上香辛料特製而成的咖哩，特別增加食材含量，以新鮮洋蔥、紅蘿蔔、雞肉燉煮，呈現豐富的口感。為了提升風味質感，加入水果泥、蜂蜜，調配成溫潤、富有層次感的咖哩餡。

※ 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。



分銅金青柚子辣椒	規 格   50g×10 500g×10
Yuzu Peel with Green Chilli Pepper	原 產 地   日本
青柚子こしょう	保存建議   常溫 開封後冷藏
	效 期   500g : 11 個月 50g : 13 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。



鹽漬櫻花	規 格   375g (約 500 朵) ×10
Salted Cherry Blossoms	原 產 地   中國
櫻花漬	保存建議   冷藏
	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	規 格   70g×10×4 400g×24 (客訂)
Fermented Chilli Sauce	原 產 地   日本新潟縣
かんずり	保存建議   12 月
	效 期   常溫

採用日本國產無農藥契作、比普通辣椒大 3 倍的「S-30」品種，辣中帶甜恰到好處；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	規 格   1kg×12
Shredded Burdock	原 產 地   台灣
調味牛蒡千切り	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	規 格   1.8L×6
Salted Cherry Blossoms	原 產 地   日本
ブルドック食堂用中濃ソース	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。店家在調配自有的醬汁時，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。



SSK S-LINE 凱薩沙拉醬	規 格   1L×8
SSK Caesar Salad Dressing	原 產 地   日本
S-LINE ドレッシング シーザーサラダ	保存建議   常溫
	效 期   270 日

將燻製起司與天然起司混合，並添加黑胡椒風味的調味醬。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 肉桂粉	規 格   1kg
GABAN Cinnamon Powder	原 產 地   馬來西亞
シナモンパウダー	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，有著清新的香氣和些許的甜味，可用在咖哩、醬料或是番茄醬。



FOODHOOD 頂級肉桂粉	規 格   500g×30
Premium Cinnamon Powder	原 產 地   越南
シナモンパウダー	保存建議   常溫
	效 期   1095 日

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。



MARUYA 京七味粉	規 格   50g×20
Shichimi	原 產 地   日本
丸や 京七味粉	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。



## 酒水茶飲

※ 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

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  
和風煎茶茶粉

Sencha Green Tea Powder  
和風煎茶パウダー

規 格 | 500g  
原 產 地 | 日本  
保 存 建 議 | 常溫  
效 期 | 1095 日

採用高級綠茶、獨特蒸青作法製成，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  
原 產 地 | 日本  
保 存 建 議 | 常溫  
效 期 | 1095 日

以獨特蒸青煎茶 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。獨特的蒸青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  
焙煎ウーロン茶パウダー

規 格 | 500g  
原 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，以手工採採、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、揉撚、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  
原 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  
紅烏龍茶粉**

Oolong Black Tea Powder  
発酵ウーロン茶パウダー

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，茶質厚重具熟果香，滋味醇厚圓滑、富有活性、耐泡、甘醇，紅烏龍屬於重烘焙之烏龍茶，長久存放不易變質，適合當陳年茶典藏。



**舞間茶心  
柚香金萱茶粉**

Shaddock Jin Xuan Powder  
ゆず金萱茶パウダー

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  
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  
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  
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  
東方美人茶粉**

Oriental Beauty (Dongfang Meiren) Tea Powder  
東方美人茶パウダー

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  
洛神花粉**

Roselle Powder  
ローゼル ハイビスカスパウダー

規 格 | 500g  
原 產 地 | 埃及  
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  
茉莉綠茶粉**

Jasmine Green Tea Powder  
ジャスミン茶パウダー

規 格 | 500g  
原 產 地 | 越南  
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  
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。



**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。



**舞間茶心焙茶粉**  
Roasted Tea Powder  
ほうじ茶パウダー

規 格 | 500g  
原 產 地 | 日本  
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。

客訂商品



**舞間茶心 咖啡烏龍茶粉**  
Coffee Oolong  
コーヒーウーロン茶パウダー

規 格 | 1kg  
原 產 地 | 台灣  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 1095 日

在重發酵製作後，再利用木材烘焙而成。除了重發酵產生的花果香、焙火的醇厚香，最特別的地方就是焙火用的木材特有的碳火香，多以相思木或是龍眼木為主，這種獨特的香氣一直是喜歡炭焙茶的人忘不了的味道。



**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 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、日式玄米茶、柚香金萱。



**森田園宇治抹茶利休** 規 格 | 500g×20  
原 產 地 | 日本  
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，採用傳統石磨研磨 ( 石臼挽き ) 技術，展現飽滿富層次的抹茶風味。



**宇治丸久小山園 洛綠抹茶粉** 規 格 | 1kg×10  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 冷藏  
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。



**宇治丸久小山園 抹茶粉 ( 含綠藻 )** 規 格 | 1kg×10  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 冷藏  
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。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。



**森半抹茶粉 ( 含綠藻 )** 規 格 | 500g×10  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
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。



**森半焙茶粉** 規 格 | 500g×10  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
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。



**浜佐園抹茶粉** 規 格 | 1kg×10  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 冷藏  
效 期 | 365 日

使用靜岡秋冬時期的番茶製作，含有較多的多醣體，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。



**滿壽多園靜岡抹茶粉** 規 格 | 1kg×20  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
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 食品安全管理制度及 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。



**滿壽多園靜岡焙茶粉** 規 格 | 1kg×20  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 545 日

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。



**滿壽多園靜岡焙茶包** 規 格 | 4g×250 入  
原 產 地 | 日本  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 545 日

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。



**滿壽多園靜岡綠茶包** 規 格 | 4g×250 入  
原 產 地 | 日本  
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。

※ 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

Twinings Earl Grey Tea  
トワイニング エールグレイ



規 格 | 500g × 6

原 產 地 | 波蘭

保存建議 | 常溫

效 期 | 2 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

### 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。

### 台灣雀巢 金牌咖啡 (金色)

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。

### 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 | 730 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。

### 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具人氣的柑橘工坊，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。



## 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。在山口縣荻市擁有自家農園，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，追求保留搾汁瞬間的新鮮，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  
搾り柚子

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  
ネグリタ ラム 44 度

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。



**Negrita**  
**加倍芳醇蘭姆酒**  
Negrita Rum Double Arome 54%  
ネグリタ ラム (ダブルアローム)

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。



**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  
效 期 | 3 年

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。



**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  
效 期 | 3 年

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。



**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。



**Marsala 甜酒**  
— FINE 級  
Marsala Fine D.O.P.  
ラッコ マルサラフィーネ D.O.C.

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。



**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。



**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，再放入經過燙燒的木桶中貯存 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。

# 禁止酒駕，飲酒過量，有害健康。



## 澤之鶴

沢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 酸 度 | 1.4

原 產 地 | 日本 胺基酸度 | 1

酒 醇 濃 度 | 16.5 度 適 飲 溫 度 | 10°C~15°C

精 米 步 合 | 45% 保 存 建 議 | 冷 藏

日本酒度 | + 1.0

酒名來自沢之鶴品牌創業當時（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「生酛」引出米的極致旨味表現，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 酸 度 | 1.8

1800ml×6 胺基酸度 | 1.7

原 產 地 | 日本 適 飲 溫 度 | 15°C~35~40°C

酒 醇 濃 度 | 14.5 度 保 存 建 議 | 冷 藏

精 米 步 合 | 70%

日本酒度 | + 2.5

全量使用最高級酒米特 A 級產區「山田錦」，及傳統「生酛」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

Kosyujikomi Umesyu

古酒仕込み梅酒

規 格 | 720ml×6

原 產 地 | 日本

酒 醇 度 | 11%

保 存 建 議 | 冷 藏

以生酛純米酒為基底，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  
原 產 地 | 日本  
酒 精 度 | 13 ~ 14 度 快食用完畢  
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。

## 中埜酒造國盛藏出辛口



Cooking Sake Onikoroshi

國盛 藏出 辛口

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



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



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)



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 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)



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 170 年歷史，是目前全球最早也最大的酵母生產商，世界上每三個麵包就有一個是使用樂斯福的酵母。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

「將時間作為重要養分」，是研發款創新酵母時的理念。透過氣體緩慢釋放使得麵包有獨特風味與質地。在較長的加工流程中可確保每一顆麵包都有一致的表現。透過長時間的冷藏發酵設計生產流程，也可以在人力短缺的情況下達到更好的效率製程。  
適用糖量：0-15%



燕子牌冷凍半乾  
高糖酵母（金牌）  
Saf Semi-dry Gold  
セミドライイエスト ゴールド

規 格 | 400g×20  
原 產 地 | 法國  
保存建議 | 冷凍  
效 期 | 730 日

具有極佳的耐凍性，冷凍麵團首選，提升發酵穩定性、改善生產流程效率，特別適合裹油類商品的冷凍麵團應用。  
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 →  $12 \times 40\% = 4.8\text{g}$  半乾酵母。



燕子牌冷凍半乾  
低糖酵母（紅牌）  
Saf Semi-dry Red  
セミドライイエスト レッド

規 格 | 400g×20  
原 產 地 | 法國  
保存建議 | 冷凍  
效 期 | 730 日

具有極佳的耐凍性，冷凍麵團首選，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 →  $12 \times 40\% = 4.8\text{g}$  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 | 中國  
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。

## 樂斯福酵母



**樂斯福酸麵種風味粉 F200 (小麥)**  
規 格 | 10kg  
原 產 地 | 法國  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 540 日  
Livendo F200  
F200 小麥ベースの  
不活性ルヴァン粉末

以小麥粉培養成魯邦酵種，再進行乾燥粉末化，非活性不具有發酵能力。可賦予成品豐富麥香、清爽而平衡的酸味，並可依添加量調整色澤表現。適用範圍廣泛，除了歐式麵包外，特別適用於布里歐修、可頌等高油脂麵包的風味平衡。建議使用量：麵粉重量 2-4%



**樂斯福酸麵種風味粉 BD100 (杜蘭小麥)**  
規 格 | 10kg  
原 產 地 | 法國  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 540 日  
Livendo BD100  
BD100 デュラム小麦ベースの  
不活性ルヴァン粉末

以杜蘭小麥粉培養成魯邦酵種，再進行乾燥粉末化，非活性不具有發酵能力。可廣泛應用於各類麵包製品增添酸種風味，特別適合用於巧巴達、披薩、法國長棍等產品，能有效提升烘焙香氣與風味層次，並呈現柔和、均勻的奶油烤色。建議使用量：麵粉重量 2-4%



**燕子牌起種酵母 (老麵用) LV-1**  
規 格 | 10g×5  
原 產 地 | 法國  
保存建議 | 冷凍  
效 期 | 730 日  
Saf-instant LV-1  
サフ ルヴァンスターー

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。



**法國 D600 麵包改良劑**  
規 格 | 600g×10  
原 產 地 | 法國  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 730 日  
Saf-instant Dynamil 600  
サフ D600 改良剂

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**  
規 格 | 500g×20  
原 產 地 | 法國  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 730 日  
Saf-instant B.B.A  
サフ B.B.A

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%**  
規 格 | 2kg×4  
原 產 地 | 法國  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 730 日  
Magimix  
サフ マジミックス

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。



## 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，解決烘焙店舖的痛點。

※ 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。



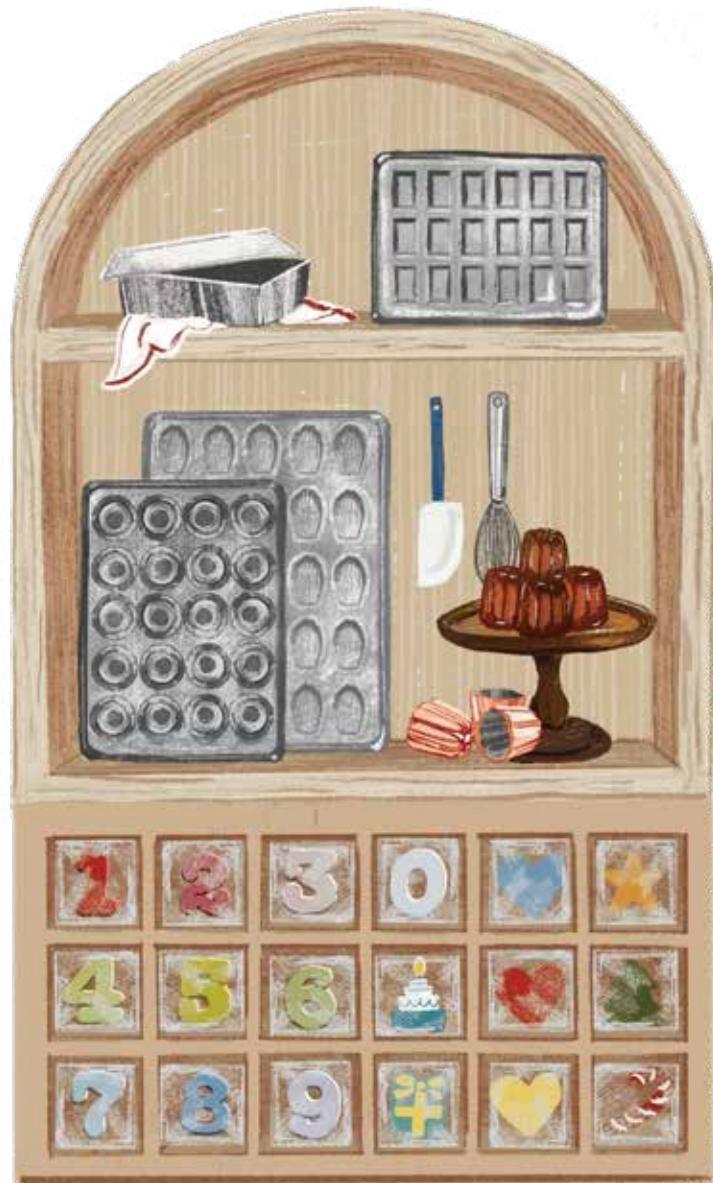
## 麥芽製品

EUROMALT  
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，還可加強產品烤焙上色效果。



---

## 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，為了達成漂亮的烤焙，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）

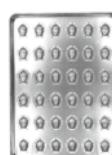
BAKING TRAY (Shell Madeleine-Shallow)  
千代田金屬 S 貝型マドレーヌ（浅）25 連



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 貝型マドレーヌ（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



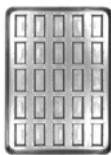
規 格 | 545×395mm (單個 43×43×14.5mm)  
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層  
原產地 | 日本

※客訂商品說明：  
即為預訂商品，因應進口船期交期約需3~4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

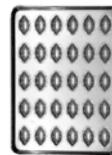
BAKING TRAY (Century)  
千代田金屬 S センチュリー 25 連



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

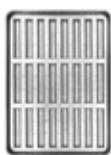


規 格 | 545×395mm (單個 67×39×30mm)  
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層  
原產地 | 日本

### 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

#### 千代田金屬 24 連心型蛋糕

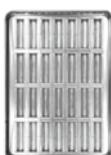
BAKING TRAY (Heart)  
千代田金屬 S ハート 24 連



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 Kouglof)  
千代田金屬 S ミニクグロフ 20 連



規 格 | 545×395mm (單個 68 ½ ×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

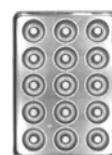
BAKING TRAY (Marron Cake)  
千代田金屬 S マロンケーキ 25 連



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 連



規 格 | 545×395mm (單個 85 ½ ×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 エンゼル 20 連



規 格 | 545×395mm (單個 70 ½ ×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



## 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



## 千代田金屬窄身磅蛋糕

BAKING MOLD (Slim Pound)  
千代田金屬スリムパウンド

規 格 | a230×b45×c230×d35×h65mm  
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板  
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



## 千代田金屬磅蛋糕 (大)

BAKING MOLD (Pound Cake-Large)  
千代田金屬パウンドケーキ (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



## 千代田金屬磅蛋糕 (中)

BAKING MOLD (Pound Cake-Medium)  
千代田金屬パウンドケーキ (中)

規 格 | a248×b78×c235×d70×h60mm  
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板  
原產地 | 日本

## 客訂商品



## 千代田金屬 25 連可可豆

BAKING MOLD (Cacao Pods)  
千代田金屬カカオボッド 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



## 千代田金屬磅蛋糕 (小)

BAKING MOLD (Pound Coke-Small)  
千代田金屬パウンドケーキ (小)

規 格 | a173×b78×c161×d70×h60mm  
材 質 | SPTE 鍍錫鋼板  
原產地 | 日本

※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 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 6 連栗子蛋糕烤模



BAKING TRAY (Marron Cake)  
千代田金屬マロンケーキ 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 6 連咕咕洛夫烤模



BAKING TRAY (Mini Kouglof)  
千代田金屬ミニクロフ 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

#### 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

### 客訂商品

#### 千代田金屬 6 連雪茄蛋糕烤模



BAKING TRAY (Raft)  
千代田金屬ラフト 6 連

規 格 | 30×20cm

材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層

原產地 | 日本

#### 千代田金屬 6 連檸檬蛋糕烤模



BAKING TRAY (Lemon Cake)  
千代田金屬レモンケーキ 6 連

規 格 | 30×20cm

材 質 | SPTE 鍍錫鋼板、矽利康塗層

原產地 | 日本



※ 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)**  
規 格 |  
a140×b300×c76 mm  
底部 : d300×e135mm  
原產地 | 台灣  
材 質 | 鋁合金  
Mini Toast Mold  
ミニ食パン型

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。



**IF 咕咕洛夫烤模 110** 規 格 |  
§ 110 (底  
76 § )×48H  
容 量 | 290ml  
原產地 | 日本  
IF Tray Kouglof 110  
新 IF トレー グロフ 110

塑膠硬式烤模，可承受溫度範圍為 -20°C 到 190°C；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°C /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。



**可露麗銅模** 規 格 | 5.5×5.5cm  
Copper Cannele Mold  
4.5×4.5cm  
原產地 | 法國  
銅カヌレ型

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。



**德國發酵籃  
- 圓** 規 格 |  
18 cm/500g  
18.5cm/750g  
23cm/1000g  
25cm/1500g  
28cm/2000g  
原產地 | 德國  
材 質 | 木漿  
Wood Pulp Bannetons  
バヌトン バンバスケット



**德國發酵籃  
- 紋路圓形** 規 格 |  
18 cm/500g  
18.5cm/750g  
22cm/1000g  
原產地 | 德國  
材 質 | 木漿  
Wood Pulp Bannetons  
バヌトン バンバスケット丸型

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。

### 客訂商品



**KOMA JAPAN  
史多倫專用模**  
規 格 |  
(5 連 S) 50×15cm  
(單個 a7×b13.3×c5 cm)  
STOLLEN MOLD-S / M  
シトーレン型サイズ S/M

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。



**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



**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。



**德國發酵籃  
- 橢圓** 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  
Wood Pulp Bannetons  
バヌトン バンバスケット

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  
Wood Pulp Bannetons  
バヌトン バンバスケット



**德國發酵籃  
- 紋路橢圓形** 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  
Wood Pulp Bannetons  
バヌトン バンバスケット橢円形



**Yoshiyo 法國麵包刀 (軟式) ES-1200** 規 格 | 全長 12cm  
原產地 | 法國  
French Bread Slashing Tool  
クープナイフ

※ 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。



**瑞士維氏麵包刀** 規 格 | 刀刃 25cm  
原產地 | 瑞士  
Victorinox Larding Knives  
ビクトリノックス ラーディング  
ナイフ

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



**帆布** 規 格 | 65×150cm  
Convas 可依需求訂製  
原產地 | 台灣  
パン用 キャンバス

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** 規 格 | 60×11cm  
Baguette Bag 500 入 / 件  
パゲット包装袋 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。



**LION 法國麵包用刀片** 規 格 | 10 入 / 小盒  
Blade 20 入 / 大盒  
クープ用カミソリ 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。



**德國雙面防沾烤盤紙** 規 格 | 40×60cm  
Blechrein Baking paper 500 張 × 5  
ドイツ製 ベーキングペーパー 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。



**瑞士維氏蕃茄刀** 規 格 | 刀刃 11cm  
Victorinox Tomato &  
Sausage Knives  
ビクトリノックス トマト &  
ソーセージナイフ

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。



**特級都寶烤盤油** 規 格 | 600g × 12  
DÜBÖR Spray Grease  
原產地 | 菲律賓  
保存建議 | 常溫  
效 期 | 1 年  
スプレー油

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。



**瑞典擠花袋** 規 格 | 18 吋  
Sweden Piping Bags 72 袋 / 盒  
スウェーデン 絞り袋 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°C，為拋棄式擠花袋。



**燒鳥用角串 (15cm)** 規 格 |  
2.7mm × 2.7mm × 15cm  
Square bamboo stick  
角串 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，製作成串燒時不易滾動，可大幅提升料理的操作方便性。

※ 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。



**岡本滲透壓脫水膜**  
Okamoto Water Removal Sheet  
オカモトビチットシート

規 格 | 15 張/盒 ×10  
原產地 | 日本



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。



**TORK 擦拭紙巾**  
TORK Advanced Wiper  
ペーバータオル

規 格 | 6 入/ 箱  
原產地 | 德國

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。



**W-PH 保鮮墊**  
250x350  
W-PH Mats 250x350  
W-PH マット 250x350

規 格 | W250×H350mm  
50 枚/ 袋  
原產地 | 日本  
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。

### 客訂商品



**嬌聯保鮮墊**  
Fresh Master Roll  
フレッシュマスター ロール

規 格 | 50 枚 ×20 包  
原產地 | 日本

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。



**板前專門廚房紙巾**  
Itamae Kitchen Paper Towels  
うちの板前さん  
キッチンペーパー

規 格 | 150 枚 ×10 包  
原產地 | 日本

獨自製法與其他紙巾相比，耐久性、吸水性大幅提升。



**獅王廚房紙巾 ( 中 )**

規 格 | 2 捲 ×8 包  
原產地 | 日本  
業務用プロ用 リードペーパー

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。



**不織布保冷劑**

規 格 |  
Non-woven Ice Pack  
保冷剤キャッチクール不織布

規 格 |  
20g×750 入，70×70mm  
40g×400 入，70×100mm  
60g×250 入，70×120mm  
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）



**尼龍塑膠保冷劑**

規 格 |  
Nylon Plastic Ice Pack  
保冷剤キャッチクール  
(ナイロンポリフィルム)

規 格 |  
20g×750 入，70×70mm  
40g×400 入，70×100mm  
60g×250 入，70×120mm  
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）



**乾燥紙片**

規 格 |  
Pulp Sheet Desiccant  
乾燥剤 シートドライヤー

規 格 |  
500pcs/36 包 / 箱 30×30mm  
原產地 | 日本  
效 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。



**乾燥劑**

規 格 | 3g/ 個  
Drying Agent  
乾燥剤

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。



**脫氧劑**  
Deoxidizer  
脫酸素剉

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。



**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 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。



**A&D 電子秤**  
SK-5001WP Digital Scales  
A&D 電子天秤

原 產 地 | 韓國  
計測範圍 | 1~5000g  
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。



**Testo 206-PH2**  
數位式膠體 pH 酸鹼度計

TESTO 206-PH2 pH Meter  
コンパクト pH 計

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。



**保潔多 77**  
Pasteuriser 77  
ドーバーパストリーゼ 77

規 格 | 500ml  
1000ml  
原 產 地 | 日本  
效 期 | 4 年

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，具長期抑菌的良好保存效果。

#### 客訂商品



**Testo 106-T3**  
食品專用防水溫度計

計測範圍 | -50°C ~ 275°C  
準 確 度 | ±1.0°C  
(30°C ~ 99°C)

Testo 106-T3 - Waterproof Thermometer  
Testo 106-T3 食品專用防水型溫度計  
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。

#### 客訂商品



**Testo 608-H1**  
桌上型溫溼度計度計

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。



## KAMEYAMA 蠟燭

「カメヤマ株式會社」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。

「カメヤマ株式會社」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 | W194×L243×H257mm  
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 | W160×L42×H100mm  
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 | W56×L56×H100mm  
保存建議 | 常溫



## 祝賀文字蠟燭 (日文)

Omedetou Candle Gift  
おめでとうキャンドルギフト ミニ

規 格 | W56×L56×H100mm  
保存建議 | 常溫



## 18公分細長蠟燭

18CM SLIM CANDLE(GOLD)  
18cm スリムキャンドル (ゴールド)

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 | W13xL13xH125mm  
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



## 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 | W30xL31xH111mm  
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



## 虹彩魔幻時刻

Rainbow Moments  
レインボーモーメント

規 格 | W75xL20xH147mm  
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 | W56xL56xH100mm  
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、不佔位，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 客訂商品



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-60 客訂商品



各部位說明 LV-60



不鏽鋼材質外蓋，條紋狀設計，免掀蓋直接下粉。



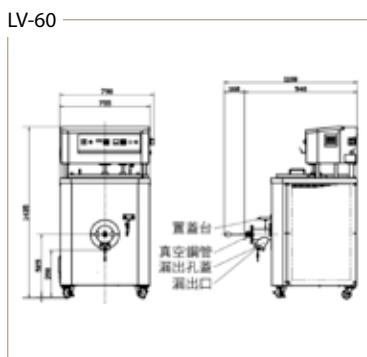
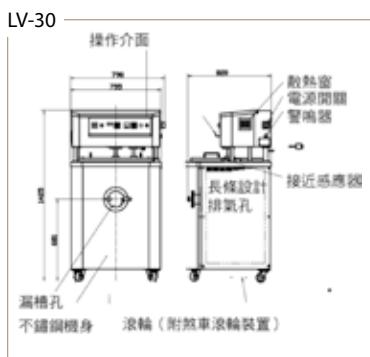
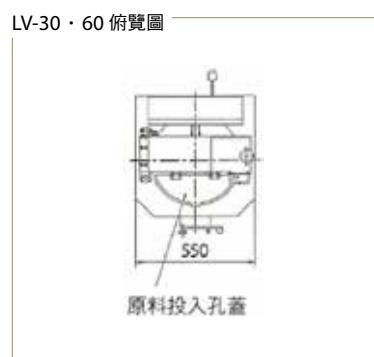
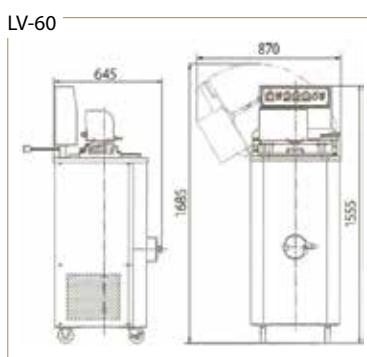
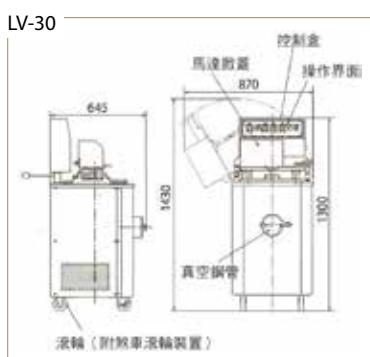
透明的活動式掀蓋搭配不鏽鋼安全鎖。讓製作過程中更加安全。

操作介面



攪拌管理 冷藏管理 發酵管理

外觀圖



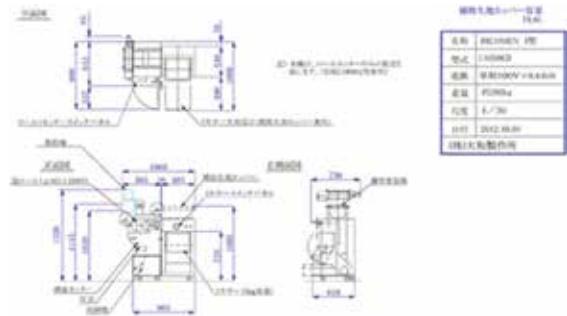


### RICH 麵製麵機

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

作為每天都會使用的機器，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	攪拌器
LM50621	5kg(粉量)
尺寸	滾輪寬
W1060xD643xH1320	210mm
用電量	滾輪軸徑
1.01/0.98W 50/60Hz(單向100V)	163mm(4.4吋)
重量	產能
約260kg	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** · 絶不模仿競爭品牌，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・

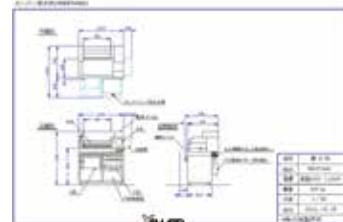
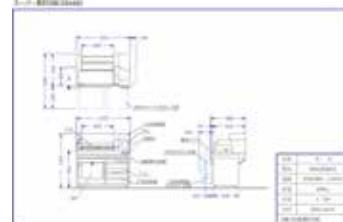
以避免受傷與事故為前提，設計追求絕對的安全性  
安全裝置啟動後，整台機器將會停止運作。

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。



### 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，再現與手工搓揉製麵相近的過程。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。



### 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，此機型可管控溫度與時間。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。



### 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。



### 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，藉由一段滴輪精細延展開來，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。



### 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时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了。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，還會容易變型。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，一顆顆光滑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 | 4. 雞肉 + 白湯      |
| 2. 豚骨 + 雞爪      | 5. 高濃度的雞肉 + 豚骨湯 |
| 3. 高濃度的豚骨湯，豚骨白湯 |                 |



#### 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 ·

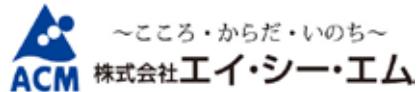
通過調整旋轉速度，可以過濾出不同口感的湯。旋轉速度越快，過濾出來的湯口感就會越細膩。



#### 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。



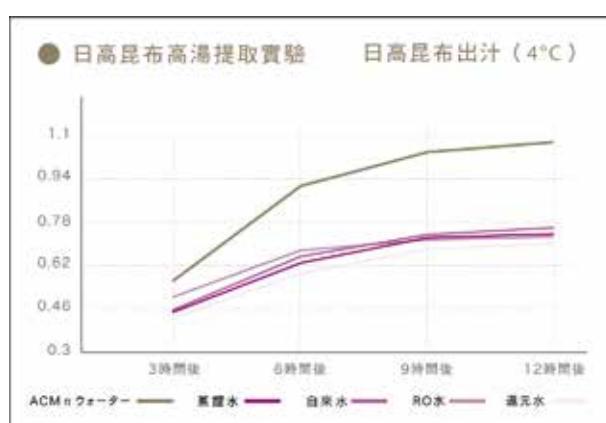


### ACM π water 呈現原料最高風味的好水

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。



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。



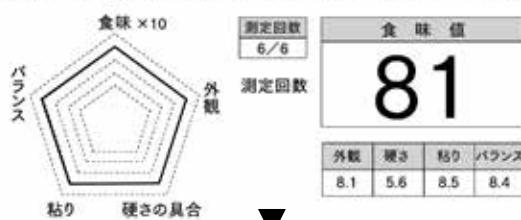
與其他不同水質需要 12 小時才能提取出高湯鮮味成份，ACM π water 只需要 4 小時，並且當其他水質隨著時間增加提取效率降低後，ACM π water 反而增加了鮮味成份提取量產生更大的效率差異。

### 使用 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。

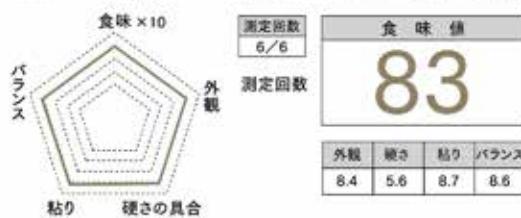
#### ○ 使用他牌淨水器水源炊飯

No.	入日	区分	年	產地	品種	地区	備考
428	207	米	26	大分	ヒノヒカリ	杵築市山春小武	平野正直



#### ● 使用 ACM π water 烹飯

No.	入日	区分	年	產地	品種	地区	備考
429	207	米	26	大分	ヒノヒカリ	杵築市山春小武	平野正直 超水





MEMO

---

---

---



日清製粉

大陽製粉株式会社

横山製粉株式会社

MINOTERIE  
BOURSEAU

日穀製粉株式会社

松谷化學工業株式會社



LAITERIE  
DE MONTAIGU

UDA  
Since 1960



爱媛果汁食品株式会社

Corbyne  
Fraise



TAHITI VANILLE®  
by Alain Abd

TSUKUBA

九鬼産業株式会社

auzure

MED

手成亭



姫路製糖 マルサヤ

勝

加賀種



日新製糖



みゆき天塩

marukome®

おもしろいに さわいく  
西京

まるや八丁味噌

創味食品



株式会社 角谷文治郎商店  
http://www.mikawamirin.com/



好侍 (House)



GABAN

吉澤老舗  
八代目儀兵衛

農林水産大臣賞受賞  
もりた園

小山園

清佐園

森半  
morihan

満寿多園  
MASUDAEN



NEGRITA

沢の鶴

日本盛

中華酒造株式会社



LESAFFRE



kameyama candle house.

yoshiyo

AICOH-MIXERS & AICOH-SYSTEMS  
吉工房製作所

YAMATO大和製作所  
人生の成功ストーリー販売会社

ACM  
株式会社エイ・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

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.