2024味滋康台灣地區產品介紹

mizkan™
有益有味 享受健康™
味滋康™

© Mizkan Group Corporation

味滋康亞洲太平洋台灣支店販售商品（家庭用）

食醋 No.1

椪醋 No.1

鰹魚露

火鍋高湯 No.1

芝麻醬

© Mizkan Corporation

味滋康亞洲太平洋台灣支店販售商品（業務用）

食醋

新商品

壽司醋

新商品

鰹魚露

鍋調味料

新商品

椪醋

新商品

沙拉醬

料理酒

米飯調味液

© M ... oup Co ... on

業務用食醋

20L

【白菊TM （米醋）20L, 1.8L】

以米為原料, 有著順口酸味和酒粕的甘醇美味,
非常適合製作壽司飯。
歷經悠久歷史至今, 深受日本壽司店們支持及推崇,
為壽司用食醋代表品牌。

【優選TM（赤醋 酒粕醋）20L】

發售於1949年，盛行了半個多世紀。
原料以酒粕醋為主釀造而成的穀物醋。
味滋康傳統的濃郁釀造酸味，味道醇厚的
赤酢（酒粕酢）特點是外觀赤醋特有的深紅色調。

菜名 :海鮮手捲壽司

【材料】（4人份）
米：450g, 白菊TM 或末廣TM：60ml,
砂糖：40g, 鹽：6g, 鮪魚片（生魚片用）：40g,
花枝片（生魚片用）：40g, 鮭魚片（生魚片用）：120g,
生干貝（生魚片用）：2個, 洋蔥：1/4個, 秋葵：4支,
薑：8g, 萬能蔥（切蔥花）：24g,
酪梨：1/2個, 甜蝦：8尾, 鮭魚卵：34g, 青紫蘇：4g,
烤過的海苔片：大片5～10片，柑橘醋醬汁：60ml

【做法】
①先煮好飯。「白菊TM 或 優選TM 」與砂糖・鹽混合溶解做成壽司醋、來回畫圈似的澆淋在剛煮好的飯上、像斜切似地將飯拌勻。
②準備壽司配料。鮪魚片、花枝片、份量一半的鮭魚片各樣皆切成棒狀、生干貝橫切成半。
③洋蔥切薄片後用開水浸泡後撈起瀝乾、秋葵煮熟後橫切成片狀。薑切成薑末、與萬能蔥混拌備用。酪梨切成好入口大小。
④製作炙燒鮭魚片。剩下的鮭魚片直接放入燒熱的平底鍋內快速煎一下。等兩面都煎熟立即放入塑膠袋內、連袋子投入冰水內快速冷卻。冷卻後取出切成棒狀。
⑤將②～④的食材連同甜蝦、鮭魚卵、青紫蘇盛裝入盤。
⑥海苔片上放上適量的壽司飯、選擇⑤中自己喜好的配料後將海苔捲起來、最後沾上「柑橘醋醬汁」享用。

© Mizkan Group Corporation

白菊使用　日本壽司醋〔香醇味〕20L

對於講究高品質顧客們的需求，日本壽司醋的專家「味滋康」，
選用壽司專用的食醋「白菊®」研發了新產品。
不須額外調味僅需與白飯混拌即可完成壽司飯的壽司醋。
本產品擷取日本味滋康最推薦給行家使用的壽司醋之優點，
完美地整合味道之外，更能品嘗到醋原本的美味。
原料無麩質。

握壽司

散壽司

漬物

鮭魚生拌

© Mizkan Group Corporation

三判®釀美　1.8L

やがて、いのちに変わるもの。 mizkan

新商品

使用味滋康自己嚴選酒粕進行熟成、獨特製法來釀造的赤醋。
擁有來自熟成酒粕**濃厚顏色味道**、**甜美華麗香氣**以及**濃郁的風味**、其特點是充分十足**酸味又很清爽**。
做壽司飯的時候可以感受到酒粕風味、讓人會想要繼續享用的品質。

壽司醋比例：生米每1kg、釀美140ml、砂糖65g、食鹽26g

商品名	三判®釀美™
容量規格	1.8L/6（寶特瓶）
原材料表示	酒粕（日本製造）、酒精、食鹽
賞味期間	900日

從有名壽司店「三判®釀美」的評価

© Mizkan Group Corporation

壽司醋　三判®釀美使用　1L

やがて、いのちに変わるもの。mizkan

新商品

●只使用赤醋※（三判®釀美TM）作為食醋原料

- 味滋康嚴選酒粕進行熟成
- 濃厚顏色
- 甜美華麗香氣
- 濃郁的酸味

●為了發揮赤醋的顏色和風味，簡單地用砂糖和食鹽製成的壽司醋

●可以做出低糖的正宗赤醋飯團。
(設計參考日本壽司店的糖鹽平衡比例)

商品名	壽司醋　三判釀美使用
容量規格	1L/8
原材料表示	酒粕醋（日本製造）、砂糖、食鹽
賞味期間	360日

●本商品使用時的醋飯示意圖

生米每1kg的白飯裡添加206ml壽司醋

© Mizkan Group Corporation

壽司醋 白菊®使用1L

やがて、いのちに変わるもの。 mizkan

新商品

●只使用米醋（白菊®）作為食醋做為原料

・從米自然而来的溫潤酸味
・酒粕的濃郁

●在白菊®簡單地用砂糖和食鹽製成的壽司醋

●可以做出低糖的正宗白醋飯團。
(設計參考日本壽司店的糖鹽平衡比例)

商品名	壽司醋　白菊®使用
容量規格	1L/8
原材料表示	米醋（日本製造）、砂糖、食塩
賞味期間	360日

●本商品使用時的白醋飯示意圖

生米每1kg的白飯裡添加206ml壽司醋

© Mizkan Group Corporation

關於業務用食醋&壽司醋

新商品

白菊1.8L

壽司用食醋的代表

20L的也有

壽司醋 白菊使用1L

使用米醋 (白菊)
的壽司醋。
※白菊加上砂糖和食鹽
調配。

1kg生米對應206ml
(煮飯後每1kg白飯對應94ml)

白壽司飯

米醋的透明感襯托出
白色和光澤

三判醸美1.8L

味滋康嚴格挑
選的酒粕糟進
行熟成，用獨
特的製法釀造
的赤醋。

壽司醋 三判醸美使用1L

使用赤醋 (**三判醸美**)
的壽司醋。
※赤醋 (**三判醸美**)
加上砂糖和食鹽調配。

生米1kg對應206ml
(煮飯後每1kg白飯對應94ml)

赤壽司飯

熟成糟醋的深色將
壽司飯染成赤紅色

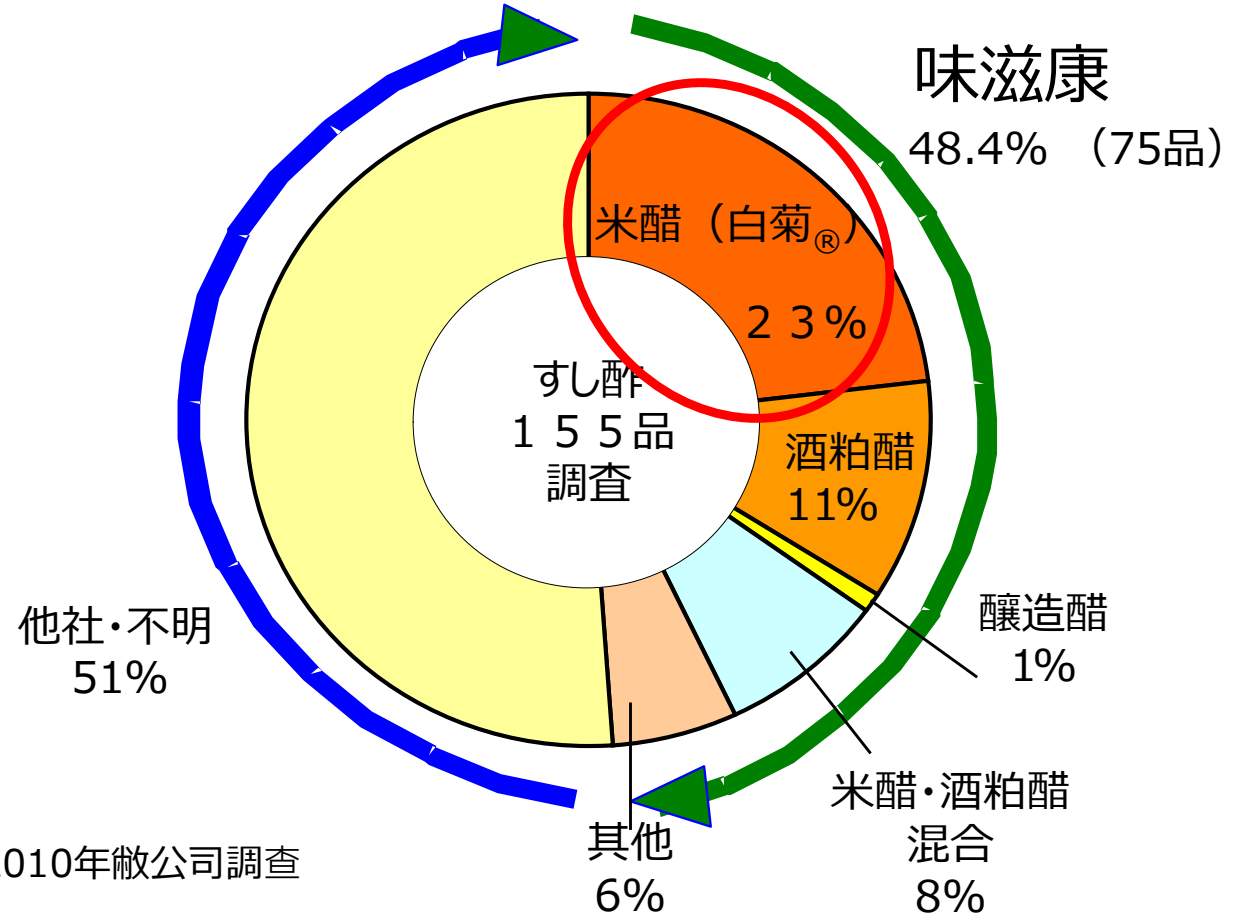
mizkan © Mizkan Group Corporation

關於日本壽司店「白菊®」的使用實態

■主流壽司店的食醋使用實態

所謂主流壽司店・・・

以東京・関西・名古屋・福岡・札幌為対象
在美食介紹雜誌、壽司関連書籍、
美食・餐廳介紹雜誌等　計20冊中抽選中常出現的壽司店。



2010年敝公司調査

目前仍深受
江戸前售司店們的強力支持。

© Mizkan Group Corporation

蛋糕壽司

馬賽克拼布壽司

壽司卷

手球壽司

© Mizkan Group Corporation

穀物醋

口味･風味･香氣 最佳均衡的調味料、日式料理自不在話下、西式料理、中式料理等各式料理皆十分適合使用、其酸味能更加襯托出食材原本的美味。

500ml／20瓶裝

菜名 :鮮彩醋漬蔬菜

【材料】（1人份）
小黃瓜：16g, 胡蘿蔔：16g, 洋蔥：23.5g,
紅甜椒/ 黃甜椒：各約1/8個,
＜調味液＞･･･穀物醋：25ml, 水：25ml,
砂糖：22.5g, 鹽：3g

【做法】
①小黃瓜切成４ｃm長再直切成４等分、
胡蘿蔔切成
短條狀、洋蔥、甜椒切成５mm寬條狀。
②將＜調味液＞充分混合並溶解。
③附夾鏈的密封袋內加入①②後擠出空氣
把封口封緊、充分揉拌後靜置３０分醃漬。

1.8L／6瓶裝

菜名 :番茄醬汁炸雞

【材料】（1人分）
穀物醋：15ml, 蔭油：7.5ml, 砂糖：7.5g,
番茄：45g, 洋蔥：15g, 炸雞塊（冷凍）：100g,
油炸用油：7g, 羅曼萵苣：20g, 青紫蘇：1g, 檸檬：5g

【做法】
①「穀物醋」、醬油膏、砂糖三者混合後、
與切成５mm塊狀番茄、切成薄片的洋蔥混拌後備用。
②炸好的炸雞塊均勻地裹上①、旁邊擺上羅曼萵苣在盤內、
最後加入撕成小塊的青紫蘇、切成薄片的檸檬裝飾

© Mizkan Group Corporation

各種料理使用方法

竹筴魚南蠻漬

穀物醋
＋
鰹魚調味露

只需要把炸好的竹筴魚放入醬汁醃漬即可！

爽口豬排

・將肉加醋做出的健康料理!

・醋可讓淡化肉的油膩感!

・最後加醋　再簡單料理一下即完成!

餃子

有吃過餃子沾醋＆胡椒嗎？

穀物酢10m
胡椒2g

美味新感受！

自創拉麵用醋

醋 + 生薑（生薑）	醋 + 鷹爪辣椒（鷹爪辣椒）	醋 + 花椒（花椒）
最讓人上癮萬人喜愛的味道。	用鷹爪辣椒調製成又酸又辣的好味！	這種組合可算是本格派風味！

ぽん酢(PON醋)是?

やがて、いのちに変わるもの。 mizkan

ぽん酢(PON 橙醋)

白橙醋

加了柑橘果汁以及醋
可保存較久的調味料

調味橙醋

橙醋主流商品! 大多直
接稱做調味橙醋

柚子醋

調味橙醋換成柚子果汁
加上昆布等調味

鮮藏果香

調味橙醋換成柚子果汁且使用日
本名產柚子加上昆布,鰹魚等調味

■Product Lineup&特徵

柑橘/柚子醋就請交給味滋康！

Mizkan 業務用柑橘調味料介紹

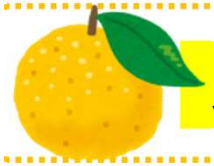
やがて、いのちに変わるもの。 mizkan

●柑橘調味料(橙醋）1.8L

柑橘果汁調和釀造醋做出風味豐富的調味料。 常用於火鍋沾醬、湯豆腐、烤魚、炸物、涼拌料理等可使用在很多料理喔！跟一般的調味橙醋不同的是沒加醬油之故, 直接使用可以襯托出食材色澤更明艷。另外想加入醬油調味的話可以依個人需求增減加入的醬油量, 做出自己的獨家橙醋沾醬。
此外也可用此調味料當基底做出和風沙拉醬或醋漬汁等。

1.8L／6瓶入

●橙醋的魅力在於…



果汁 ＋ **食用醋**

①讓食材的色澤更明豔！

②貴店獨家沾醬基底適合用橙醋調配！

火鍋用調味橙醋做法（4人份）
・柑橘調味料 10大匙、醬油 10大匙、砂糖 3大匙、鹽 1大匙、味淋 1大匙
或
用鰹魚調味料跟橙醋1:1也OK!

適合調配百搭醬也適用於各種料理的調味料

© Mizkan Group Corporation

Mizkan 業務用柑橘醋醬汁介紹

やがて、いのちに変わるもの。 mizkan

●「柑橘醋醬汁」 1.8L ～日本柑橘醋類別 NO.1佔有率品牌～

集結柑橘果汁・釀造醋・日本醬油於一身, 在其他不能嘗到絕妙風味的調味料です。 由火鍋料理開始, 燒肉・煎魚・餃子・凍豆腐等等, **以「沾」「淋」用途廣泛使用方便「日本清爽味」調味料。**

出典：インテージSRI、類別：本公司定義的醬油醋、地域：日本全国、期間：2019年3月-2020年2月、業態：全業態

1.8L／6支装

●柑橘醬油醋的魅力は…

①**酸味**及**醬油感**形成其主味骨幹

因此「油膩」
「濃味」 素材都可以調和。
「濃烈氣味」

②**輕微柑橘清香**

因此可作廣泛的調配

只要1瓶就可以使用於各種料理的調味料

© Mizkan Group Corporation

Mizkan 業務用柚子醋醬汁介紹

やがて、いのちに変わるもの。 mizkan

●「柚子醋醬汁」 1.8L

添加日本柚子果汁的調味用橙醋。適合直接淋在生菜或當做火鍋沾醬,或使用於 涼拌豆腐的淋醬, 烤魚沾醬等為各式各樣的料理增添日本柚子獨特的風味以及柔和口味, 不僅僅適合水煮雞肉鍋等火鍋, 涼拌豆腐或沙拉等眾多料理皆適用。

出典:インテージSRI、類別:本公司定義的醬油醋、地域:日本全国、期間:2019年3月-2020年2月、業態:全業態

1.8L／6支裝

●原料組成…

①**柚子果汁**加上**昆布**調味
不同於柑橘的微酸
增添柚子風味使料理更出色美味。

②**濃香柚子清香**
因此可作廣泛的調配

只要1瓶就可以使用於各種料理的調味料

© Mizkan Group Corporation

Mizkan 鮮藏果香柚子醋醬汁介紹

やがて、いのちに変わるもの。 mizkan

●「鮮藏果香柚子醋」 1.8L

使用整個日本柚子連皮榨出的柚子果汁，搭配鰹魚跟昆布高湯以絕妙比例調和至成的柚子醋醬汁。100%使用日本產量NO.1的高知縣柚子做原料。火鍋、涮涮鍋的沾醬，甚至魚碎料理、沙拉、涼拌菜、餃子、煎魚等各式料理都可搭配使用，請活用這瓶做出美味的料理吧。

1.8L／6支裝

●原料組成…

①柚子帶皮果汁及醬油感形成絕佳風味

因此炸物的「油膩」、「重口味」、「濃烈氣味」都可以搭配。

②濃香柚子清香

因此可作廣泛的調配

只要1瓶就可以使用於各種料理的調味料

© Mizkan Group Corporation

沾醬的建議

やがて、いのちに変わるもの。 mizkan

-日本柑橘醋醬汁醋類別　NO.1*佔有率的品牌-

・在日本家庭中親切的清新口味「柑橘醋醬汁」
・品嚐肉類及蔬菜帶出的味美 。
・很推薦搭配辣椒、蔥等等的配料。

*出典：インテージSRI、カテゴリー：当社定義ぽん酢、エリア：全国、期間：2020年3月-2021年2月、業態：全業態

●柑橘醋醬汁的原料…

-味滋康採用專有的柚香柚子果汁的柚子醋醬汁-

・日本産100%柚子果汁使用「柚子醋醬汁」
・日本産充滿清爽果酸的柚子風味為特徵
・肉類, 野菜的食材的味道可以更上一層的呈現

●柚子醋醬汁其魅力來自於品質佳的柚香！

© Gro on

柑橘醋醬汁，**有很多使用方式。**

炒

橙醋醬炒洋蔥豬肉

奶油橙醋醬炒鮭魚

煮

爽口紅燒肉

爽口滷雞腿

勾芡

甜醋醬燴鯖魚

橙醋佐白肉魚

© Mizkan Group Corporation

柑橘醋醬汁，**有很多使用方式。**

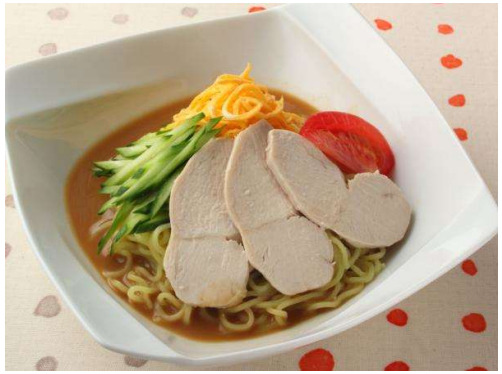
淋

鰹魚生魚片冷盤

日式蘿蔔泥豬排

拌

吃的橙醋烤肉醬
（柑橘醋醬汁＋配料）



芝麻風味中華涼麵
（柑橘醋醬汁＋練芝麻）

沾

餃子

涮涮鍋／火鍋

© Mizkan Group Corporation

不試看看柑橘醋醬果凍嗎！？

也可以用作配菜，所以能應用的料理範圍很廣。
除了吃起來很好吃，外觀也能增添華麗感!

柑橘降果凍製作法

材料

吉利丁粉2g、溶解用水 10ml 、
柑橘醋醬汁40ml、調整味道用水20ml

製作方法

1. 用水將吉利丁泡開，然後用熱水溶解 。
2.將「柑橘醋醬汁」與水稀釋後放入1、放入冰箱冷藏約兩個小時使其固定。

搭配壽司！

炙燒握壽司

涮鯛魚握壽司

肉壽司也是！

烤牛肉握壽司

魚料理！沙拉的裝飾配菜!

酪梨鮭魚

野菜竹筴魚

肉料理！

柑橘醬雞肉

麵的醬料裝飾！

豬肉烏龍冷麵

柚子醋醬汁　調味用晶凍　300g

やがて、いのちに変わるもの。 mizkan

新商品

- 使用了100%的高知縣柚子帶皮搾汁原料。
- 清爽柚子風味,入口即化的柚椪醋果凍口感。
- 琥珀色的果凍讓各種料理呈現出華麗感。
- 輕鬆使用所需要的量來節省時間。
- 使用在溫熱料理也不會溶解。

商品名	柚子醋醬汁　調味用晶凍
容量規格	300g/20
原材料表示	醬油（含有小麥･大豆）（日本製造）、砂糖、釀造醋、柚子果汁、食鹽／增稠劑（增黏多糖類）、調味料（胺基酸等）
賞味期間	360日

① 日料- 壽司

② 飯店- 涼拌菜

③海鮮餐廳- 醬汁

© Mizkan Group Corporation

鰹魚調味露二倍的介紹

やがて、いのちに変わるもの。 mizkan

鰹魚調味露二倍

採用日本料理的職人技巧的萃取2次鰹魚高湯製作的「鰹魚調味露」。
著重於留存鰹魚高湯的鮮美風味、「鮮美高湯」和「香氣高湯」2種高湯、最後加入切碎極細的柴魚粉末。
（濃縮2倍型）

1L／12瓶裝

500ml／12瓶裝

菜名 :南蠻炸雞涼麵

【【材料】
蕎麥麵（乾麵）：100g, 雞腿肉：62.5g, 長蔥：22.5g,
薑：1.5g, 味滋康 鰹魚調味露二倍：25ml,
水：75ml, 太白粉水：7.5ml
【做法】
①雞腿肉切成一口大小、長蔥切４ｃｍ蔥段。
蕎麥麵煮熟備用。
②鍋中加入「鰹魚調味露二倍」和水開火加熱、
放入雞腿肉。
等雞腿肉煮熟後、加入長蔥、太白粉水勾芡。
③食用時將蕎麥麵沾取②享用。依照個人喜好可加入薑絲

菜名 :烏龍麵沙拉

材料】
烏龍麵（冷凍）：200g, 萵苣：1片, 蘿蔔嬰：17.5g,
洋蔥：23.5g, 鮪魚罐頭：20g, 小番茄：1個,
小黃瓜：6g, 胡蘿蔔：5g, 水煮蛋：1/2個
＜醬汁＞
鰹魚調味露二倍：75.00ml, 水：75.00ml
【做法】
①萵苣用手撕成好入口大小。
洋蔥切成薄片、用開水略為浸泡後撈起。
小黃瓜切成斜薄片、胡蘿蔔切成細絲。
②烏龍麵煮熟後用開水沖涼、過篩去除多餘水分。
③將烏龍麵盛裝入碗內、上面放上混拌好的蘿蔔嬰、
胡蘿蔔絲、旁邊依序擺入萵苣、小番茄、小黃瓜、
水煮蛋呈現五彩繽紛的感覺、最後淋上＜醬汁＞。
※可依照個人喜好加入美乃滋。

絹碎®製法

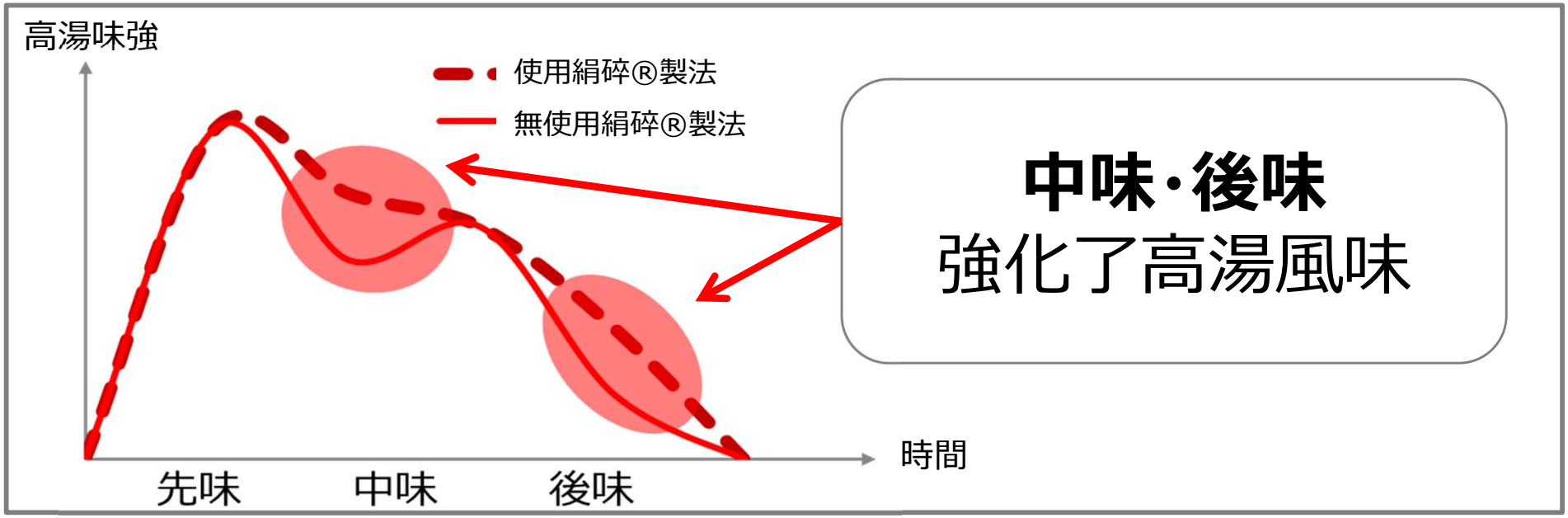
基本萃取高湯手法為主外，另外還有
奈米等級※微塵粉碎的柴魚片直接加入調味露之故、
讓高湯風味更加提升層次的製法。
感受到高湯的余韻、使香醇和美味更為出色。

※1μm(微米)=1/1000mm

© Mizkan Group Corporation

「絹碎®製法」：製法的效果

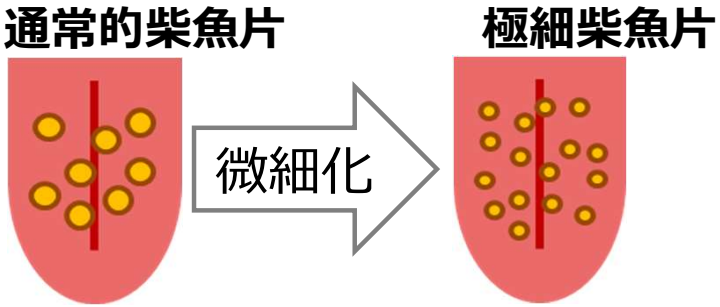
■高湯的「餘韻」 ⇒ 覆蓋鹹味的高湯味



■高湯「醇厚・美味」 ⇒ 提升後能適用於更廣泛的菜色

①因為使用微細粒子,吃的時候也感覺不出顆粒感
⇒感到的是通常沒有的**滑順的口感**

②舌頭上接觸面積增加
⇒高湯**醇厚和美味**更容易感受到



※舌上示意圖

※舌上示意圖

やがて、いのちに変わるもの。 mizkan

鰹魚調味露　各種使用方法

料理	鰹魚調味露	熱水或水
涼麺用湯汁	1	1
熱麺用湯汁	1	3
天婦羅・丼飯淋醤	1	2
燉煮	1	3～4
黒輪・火鍋	1	4～6

涼麺

肉片蕎麥麺

高麗菜肉片烏龍麺

熱麺

炸蝦蕎麥麺

蛤蠣烏龍麺

麺

日式義大利麺

鰹魚調味露＋穀物醋

中式涼麺

やがて、いのちに変わるもの。mizkan

鰹魚調味露　各種使用方法

丼飯

豬排丼

親子丼

丼飯

鮪魚蔥花壽司丼

天丼

火鍋

烤米棒鍋　秋田風

燉芋頭　山形風

火鍋・黑輪

石狩鍋

黑輪鍋

各種使用方法

天婦羅

天婦羅用沾醬

紅燒

肉丸筑前煮

紅燒花枝小芋頭

燉煮

紅燒鰈魚

竹筍土佐煮

湯品

「鰹魚調味露®」的鰹魚露濃湯

豬肉味增湯

やがて、いのちに変わるもの。 mizkan

各種使用方法

飯類

菇菇炊飯

滿滿蛤蜊釜飯

飯類

鱈魚子拌飯

竹筍炊飯

代替醬油

調味雞肉

炸雞塊

炸豆腐

代替醬油

調味露＋穀物醋

醬醋醃炸嫩茄

調味露＋穀物醋

竹筴魚南蠻漬

雞昆布鰹魚淡色調味露介紹

やがて、いのちに変わるもの。mizkan

鰹魚・昆布及日本土雞萃取湯頭，完美調和而成的淡色醬汁

1.8L／6瓶裝

茶碗蒸し
（稀釋比1:12）

吸い物
（稀釋比1:17）

拉麵
（稀釋比1:9）

© Mizkan Group Corporation

●「雞昆布淡色調味露1.8L」 -使用濃郁雞骨的白醬油-

鰹魚、昆布等海鮮美味中加入了地雞的雞骨美味，形成味道濃郁的白高湯。

雞骨的味道醇厚，可製作多樣菜單如湯，茶碗蒸，火鍋，燉菜等
增加料理美味更加好吃。

1.8L／6本入

變換稀釋比率、製作多樣多彩的料理！

吸物

本品：水＝1:17~20

茶碗蒸

本品：水＝1:13~14

玉子燒

本品：水＝1:5~6

炊飯

本品：水＝1:12~14

© Mizkan Group Corporation

雞昆布鰹魚淡色調味露　～火鍋～　各式各樣的料理

火鍋

菇菇雞肉鍋

雞肉丸火鍋

涮涮鍋

高麗菜絲豬肉片涮涮鍋

雞肉涮涮鍋

蒸鍋

白菜牡蠣蒸鍋

豬肉萵苣蒸鍋

關東煮

雞昆布鰹魚淡色調味露　～麵～　各式各樣的料理

湯麵

炸什錦烏龍麵

鮮蔬豆皮烏龍麵

涼麵

炸蝦烏龍涼麵

雞湯風烏龍冷麵

拉麵

和風雞湯拉麵

薑汁和風拉麵

炒麵・義大利麵

蔥爆豬肉炒麵

雞湯風橄欖油蒜義大利麵

雞昆布鰹魚淡色調味露　～飯類～　各式各樣的料理

高湯茶泡飯

雞絲雞湯茶泡飯

鰻魚茶泡飯

芝麻鯛魚茶泡飯

丼飯

親子丼

日式炊飯

鮭魚炊飯

菇菇炊飯

竹筍炊飯

炒飯

用 雞昆布鰹魚淡色調味露 作出特百搭調味醋吧!

雞昆布鰹魚淡色調味露　穀物醋　水

簡易食譜

雞昆布鰹魚淡色調味露 1 ：穀物醋 1 ：水 1

這個調味醋簡單又快速就能做出
好吃又方便的菜色喔!

淋

蔥醬淋炸雞

醃

淺漬小黃瓜泡菜

拌

蔥絲佐蒸雞拌小黃瓜

炒

黑胡椒蔥燒雞腿

柚子鹽高湯調味料　1,170g

やがて、いのちに変わるもの。mizkan

新商品

使用土雞骨和昆布的高湯，讓料理散發出淡淡的柚子香味，
來自高知縣產的柚子果汁所做出的清爽鹹味。

麵：10倍希釋

鍋：11倍希釋

商品名	柚子鹽高湯調味料
容量規格	1,170g/8
原材料表示	成分:湯(淡口醬油 (包括小麥·大豆)、食鹽、昆布高湯、雞高湯、菜籽油、糖、柚子果汁、鰹魚高湯、香味食用油、芝麻油、蛋白水解物 (包括小麥·明膠)、酵母提取物、鰹魚提取物、胡椒)/調味料 (氨基酸等)、增稠劑 (黃原膠)、乳化劑 (來自大豆)、香料、香辛料提取物
賞味期間	240日

© Mizkan Group Corporation

關於業務用高湯調味料

やがて、いのちに変わるもの。 mizkan

新商品

業態×提案菜單

涮涮鍋・火鍋

可以吃到柚子風味的“清爽火鍋”

・涮涮鍋和柚子風味火鍋

拉麵、烏龍麵、居酒屋

“柚子味”和風湯麵

・日式湯麵的新味道“柚子鹽風味”

早午餐、咖啡

“柚子味和風洋食”

・散發柚子風味的“和風意大利麵”

© Mizkan Group Corporation

料理酒
COOKING RICE WINE 1.8l

規格　1.8L／6入裝

成分 水,米,水飴,酒精,食鹽,檸檬酸,米麴 (酒精濃度10.5%)

賞味期限 360日

1L／6瓶裝

味滋康 料理酒特色

發酵調味料的一種,用於去腥提味防止食材煮崩。
具有日本清酒獨特香味並帶有淡黃褐色透明色澤,順口有深度的香醇美味，自然的風味最能襯托出食材的特色，是料理專用的料理酒

日本料理酒與台灣料理酒的差異?

日本料理酒
是用發酵方式製作, 類似日本清酒但是有加鹽所以無法直接喝,僅適用於料理且不用課酒稅,類似便宜版的料理用清酒。在日本屬於發酵調味料用於去腥,增加深度的香醇美味以及防止煮太久肉散掉形狀走掉,酒精10.5%。

台灣料理酒
較多是蒸餾方式因此酒精濃度較高20-40%, 同樣也有加鹽。一般來說多用為去腥提味, 或是增加酒香的料理(麻油雞,薑母鴨等)。

© Mizkan Group Corporation

＜料理酒的効果＞
用　途：酒蒸料理、熱炒類、燉煮等
特　徵：消除腥味、防止食材煮爛變形的効果。

叉燒肉

【材料】(1人份)
豬五花肉塊 166g
生薑 6.25g
蒜頭 4g
水 180ml
料理酒 60ml
砂糖 3g
醬油 60ml

[１]水、酒加到可把豬肉整個醃入。
　加入切片生薑和蒜頭。
[２] 沸騰後轉中火煮10分鐘。
[３] 加砂糖1大匙後，蓋鍋蓋繼續煮１０分鐘。
[４] 熄火後再靜置３０分鐘左右。
[５] 放入醬油，蓋上鍋蓋煮至沸騰後，
　中火煮５分鐘即完成

奶油煎鮮菇鮭魚

【材料】(1人份)
生鮭魚片 100g
杏鮑菇 25g
鴻喜菇 30g
奶油 12g
＜調味料＞
料理酒 7.5ml
味淋 1.25 ml
鰹魚調味露®濃縮２倍 7.5ml

[１] 鮭魚去骨切成一口大小。灑上少許鹽･胡椒。
[２] 杏鮑菇切半。大塊那邊先縱切成半後
　再切３mm左右寬的薄片。
　小塊那邊直接切成３mm左右寬片。
　鴻喜菇去蒂頭，掰成大塊。
[３] 平底鍋加入奶油（１大匙）後，煎熟鮭魚。
　等煎至兩面焦香後取出。用紙巾擦去多於油份，
　奶油（１大匙）繼續炒熟菇類。
　稍微加點鹽･胡椒調味後放入鮭魚炒一下。
[４] 加入＜調味料＞，開大火至食材裹覆醬汁即可。

© Mizkan Group Corporation

芥末醬油沙拉醬

充分發揮醬油美味和黃芥末微辣味覺口感的和風沙拉醬汁

1L／8本入

菜名：溏心馬鈴薯温野菜沙拉

【材料】（2人分）

馬鈴薯:150g, 軟莢豌豆 30g, 蘆筍30g, 小番茄40g

雞蛋50g, 芥末醬油沙拉醬：40ml

【做法】

①馬鈴薯去皮,碗豆,蘆筍,小番茄切成容易入口大小。

②將食材川燙或是蒸熟。

③加上半熟蛋盛盤,淋上芥末醬油沙拉醬即可享用

菜名：温野菜沙拉

【材料】（2人份）

馬鈴薯：150g, 花椰菜：75g, 紅蘿蔔：60g, 香腸：40g,　芥末醬油沙拉醬：15ml,

【做法】

①馬鈴薯去皮洗乾淨用廚房紙巾弄濕後包覆。然後再用保鮮膜包覆、使用微波爐（６００Ｗ）加熱３分鐘至可用牙籤輕易穿過熟度即可。

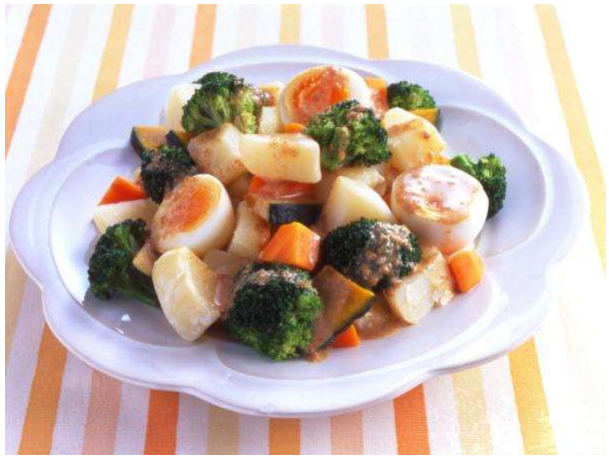
②將紅蘿蔔去皮後輪切、花椰菜分成小塊、香腸斜切用熱水滾熟。

③將①②放入盤內擺設後、淋上「芥子醬油沙拉醬」享用。

© Mizkan Group Corporation

也可以運用在各式溫熱沙拉

蒸野菜沙拉



鮭魚温野菜沙拉

塩豚温野菜沙拉

蒸野菜鶏肉沙拉

やがて、いのちに変わるもの。mizkan

芝麻醬油沙拉醬

醬油的甘美和芝麻泥風味非常對味的沙拉醬

1L／8瓶裝

菜名 :甜蝦百合根和風沙拉

【材料】（1人份）
百合根：30g, 甜蝦：60g, 水菜：20g, 白蘿蔔：30g,
綠蘆筍：12.5g, 櫻桃蘿蔔：1個,
芝麻醬油沙拉醬：30ml, 飛魚卵：5g

【做法】
①百合根掰散成一片片、快速川燙後撈起。
②將①和甜蝦、切成４ｃｍ長さ的水菜、切成細絲的白蘿蔔、略烤過的綠蘆筍、切成薄片的櫻桃蘿蔔全都混拌在一起後、盛裝入碗內。
③淋上「芝麻醬油沙拉醬」並灑上飛魚卵

菜名 :涮豬肉沙拉

【材料】（1人份）
豬五花肉薄片：60g, 水菜：50g, 白蘿蔔：60g, 小黃瓜：30g,
胡蘿蔔：10g, 蘿蔔嬰：10g,
芝麻醬油沙拉醬：40ml

【做法】
①五花肉薄片用水溫70℃左右加熱、涮一下撈起。
②水菜切成４cm左右長、白蘿蔔、小黃瓜、胡蘿蔔切細長條狀。
③豬肉片一片片分開、捲成方便與蔬菜一同夾取的形狀盛裝入盤、淋上「芝麻醬油沙拉醬」享用。

© Mizkan Group Corporation

各種料理用法

夏季蔬菜豆腐沙拉

炙燒牛肉沙拉

照燒雞肉長芋小派

胡麻醬油拌爽脆馬鈴薯和鴻喜菇

炊き立てエース® 米飯調味液 Ace

煮飯時，您是否遇到過這些困惑？

* 過了中午的用餐高峰時間，待機時間的米飯變得乾乾的
* 在自助餐廳(自助餐)等用餐的地方，用電鍋進行保溫的米飯水分變少變色
* 外賣店的米飯、便當裏的米飯大多都很硬，不夠鬆軟
* 煮好的米飯放上一段時間後就會乾巴結塊(變硬)
* 為了讓用餐者能夠吃上剛煮好的米飯，需要不斷地煮飯，煮飯的工作量過大
* 為了讓用餐者能夠吃上剛煮好的米飯，要丟棄的剩飯變多

•請您將這些問題交給
SEASONING FOR RICE
《Rice Improver Ace》
•（米飯調味液）

製品名	容量／入数	賞味期間	JANコード
米飯調味液 Ace	1L/8	360日	4931961297719

最終製品標籤上
添加物·過敏原
不需要表示！！

原材料名 還元水飴、食塩、澱粉分解物、酒精、醸造酢

用於食品時的表示例 （5%未満） 調味液

参考分析値 食塩：11.3 % (w/v) 、比重：1.172

© Mizkan Group Corporation