

味噌

自古以来就驰名日本全国的广岛味噌。

广岛气候温暖、水源丰富，盛产优质的黄豆、大米，因此盛行制作富有地方特色的味噌。特别是拥有400年传统的府中味噌，以清淡细腻为特点，是“日本三大白味噌”之一，口碑甚佳。

在海外的评价

因日本食品热而受到全世界瞩目的日本食材之一！方便快捷的即席酱汁颇受青睐！

酱汁是构成传统的日本饭食的菜谱

“三菜一汤”中的“一汤”的代表。

味噌不仅可作调味料，而且还是一种被用作甜点材料的健康的功能性食品。

什么是味噌？

味噌是一种以黄豆为主要原料，将大米或麦子混合而成的膏状发酵食品。主要原料与麴、盐的分量搭配和发酵老熟的程度不同，颜色褐味道也各异。用味噌制作的“酱汁”经久不衰，对于日本的饮食生活是不可或缺的存在。尤其是身居海外的日本人，最想念的就是酱汁，可见日本人对它喜爱到了何等地步。



为使味道绝顶，把味噌放在木桶里发酵成熟



日本人特别爱吃不离口的豆酱汁

味噌不仅可以制作酱汁，而且可以抹在鱼或肉上烤，还可以拌通心粉！



金光味噌株式会社

URL <http://www.kanemitsu-miso.co.jp/>

百分之百的植物原料！使用大豆制成的肉味噌，宛如吃肉的感觉。

使用大豆制造的菜地肉味噌（大蒜味）

将质量上好的大豆剥碎加工，用杉木木桶酿造的府中豆酱味调味，而有名的府中豆酱已有一百年以上的历史。看上去像肉，味道也像是肉。尤其对于特别注意健康以及对热量和食物营养价值敏感的人可以说是画时代的商品。放在米饭上一起吃或用蔬菜叶包了吃，夹在面包里等等，品尝方法也有多种。



- 商品名称 / 使用大豆制造的菜地肉味噌（大蒜味）
- 品种名称 / 菜肴味噌
- 主要原料 / 味噌(大豆、大麦、食盐)、大豆蛋白、蘑菇、甜料酒、砂糖、糖稀、大蒜、豆油、芝麻油、酵母精、酒精
- 净重 / 110克
- 日本国内希望零售价格 / 450日元（含税）
- 装箱规格 / 长25.0厘米, 宽32.0厘米, 高34.0厘米
- 重量与内含数量(一箱) / 14.4公斤 · 48个
- 可出货时期 / 全年 ●最少批量 / 1盒
- 保存方法 / 常温(未开封时) 冷藏(开封后)
- 保质期 / 1年
- JAN编码 / 4901345400318
- 外销国家、地区 / —

公司档案

■创办年 / 1872年 ■注册资本 / 1,000万日元 ■员工人数 / 17名
 ■地址 / 邮政编码726-0005 / 广岛县府中市府中町628
 ■电话 / 81 (847) 41-2080 ■传真 / 81 (847) 43-6769
 ■电子邮箱 / kou@kanemitsu-miso.co.jp



Masuyamiso株式会社

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

只要盛在应时菜或饭上，就做成一道日本料理。

原汁味噌

这是日本各地传统的、为人熟悉的盛在饭菜上吃的“下饭味噌”。其代表性的“原汁味噌”就是使用精选的大麦与优良大豆精制而成的。糊状的味噌便于您下饭。原汁味噌腌菜、豆腐伴原汁味噌也别有一番风味。



- 商品名称 / 原汁味噌
- 品种名称 / 下饭味噌
- 主要原料 / 大麦、糖类(糖稀、砂糖)、大豆、酱油(大豆、小麦、食盐)、食盐、酿造调味料、精华素(酵母、昆布、香菇)、酒精、调味料(氨基酸等)
- 净重 / 100克
- 日本国内希望零售价格 / 138日元(含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 长27.0厘米×宽18.0厘米×高10.6厘米
- 重量与内含数量(一箱) / 1.5公斤 · 12盒
- 可出货时期 / 全年 ●最少批量 / 5箱
- 保存方法 / 避免阳光直射的常温 ●保质期 / 1年
- JAN编码 / 4902826170690
- 外销国家、地区 / 韩国、泰国、巴西、法国、台湾等

公司档案

■创立年 / 1929年 ■注册资本 / 7,000万日元 ■员工人数 / 250名
 ■地址 / 邮政编码737-0811 广岛县吴市西中央3-7-40
 ■电话 / 81 (823) 21-6633 ■传真 / 81 (823) 21-6636
 ■电子邮箱 / h-tanaka@masuyamiso.co.jp

拉面

广岛的中细面、尾道的扁平面。

“广岛拉面”是以广岛市为中心的西部地区，从战后的中式荞麦面小吃摊衍生出的产物，采用了酱油猪骨面汤。而在尾道市闻名的“尾道拉面”，据说是由面粉厂的工作人员开始制作的，采用了鸡汤，外加用濑户内海的小鱼熬制的清汤和猪背油。

在海外的评价

知名度和受欢迎程度堪与寿司比肩的日本面食！
依靠的是面汤和拉面的鲜香味的绝妙搭配！

有效利用当地食材的富有特色的当地拉面。

什么是拉面？

日本人在中国面食的基础上，经过自己的提高和发展，形成了独具特色的拉面，并且深受人们的喜爱，堪称国民面食。在面粉里加入咸水做出的面条具有独特的味道和口感，猪骨和鱼类熬制的面汤，用酱油、盐、味噌等调味汁调味，因此其种类丰富多采。面码有大葱、豆芽、叉烧肉、调味笋条等。



商店都追求各自独特的风味



鱼贝类面汤清淡爽口，
混浊的乳白色猪骨面汤味道浓郁！



仓田食品有限公司

URL <http://www.fukuyama-ramen.com/>

颇受海外人士欢迎的猪骨汤和味噌拉面融合一体的商品。

广岛Masuyamiso味噌拉面

这是与老字号味噌厂家Masuyamiso共同研制成的具有广岛、濑户内地区风味的地方拉面系列之新作。将大米味噌、大豆味噌和猪骨调配成浓厚而佳味的汤料，具有弹性的面条吸收汤汁，形成绝佳搭配。



- 商品名称 / 广岛Masuyamiso味噌拉面
- 品种名称 / 日式拉面
- 主要原料 / 面粉、小麦面筋、全蛋粉、蛋白粉、食盐、加工淀粉·酒精、碱水、栀子色素）、汤汁（精华液（猪、鸡肉、酵母）、大米味噌、酱油、大豆味噌、芝麻、砂糖、食盐、酿造调味料、大蒜、糖稀、生姜、鱼露、豆瓣酱、酒精、调味料）
- 净重 / 300克（面条100克×2、汤汁50克×2）
- 日本国内希望零售价格 / 441日元（含税）（通过日本国内商社时）
- 盒装规格 / 长24.0厘米×宽50.5厘米×高49.5厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 11.8公斤·12×3包
- 可出货时期 / 随时 ● 最少批量 / 1箱
- 保存方法 / 冷藏（出口时冷冻） ● 保质期 / 冷藏20天（冷冻365天）
- JAN编码 / 4906436003713
- 外销国家、地区 / 中国、香港、台湾、韩国、新加坡等

公司档案

- 创立年 / 1987年 ■ 注册资本 / 500万日元 ■ 员工人数 / 57名
- 地址 / 邮政编码721-0962 广岛县福山市东手城町1-32-49
- 电话 / 81 (84) 945-6200 ■ 传真 / 81 (84) 945-6234
- 电子邮箱 / info@fukuyama-ramen.com

■ 当地拉面

◎ 广岛拉面

味道醇和的正宗拉面。
〈面汤〉以猪骨汤为基础的酱油调味汁
〈面条〉细直面
〈面码〉叉烧肉、豆芽菜、调味笋条、大葱等



◎ 尾道拉面

味道醇和的正宗拉面。
〈面汤〉以猪骨汤为基础的酱油调味汁
〈面条〉细直面
〈面码〉叉烧肉、豆芽菜、调味笋条、大葱等



◎ 福山拉面

酱油味，口感清爽。
〈面汤〉以鸡架汤为基础的酱油调味汁
〈面条〉中细面
〈面码〉叉烧肉、调味笋条、大葱等



■ 拉面摊

过去把烹调器具装在拖车上，一边吹喇叭一边在城里转悠，卖拉面，如今大都从拖车变成汽车，在闹市摆上椅子固定销售了。也有拉面摊因受到好评而变成固定店铺的拉面专卖店的事例。每家拉面店各有秘传风味并得到妥善保护，以开办分号的形式传承了下来。

