

# 豆醬

## 自古以來聞名日本全國的廣島風味。

廣島氣候溫暖，優質的大豆、米、水資源豐富，所以製作地方特色的豆醬很盛行。特別是具有400年傳統的府中豆醬，因其纖細而香甜的特色被譽為「日本三大白豆醬」之一，博得好評。

### 海外的評價

伴隨日本料理熱的興起，受到世界關注的日本食材之一！可簡單便捷製作的速溶豆醬湯很有人氣！

構成傳統日本菜譜「一湯三菜」中的一湯最有代表性的就是豆醬湯。豆醬除了作為調味料之外，還可用做甜點的材料，是具有保健作用的功能食品。

### 什麼是豆醬？

以大豆為主要原料，再和米或麥組合製作成糊狀的發酵食品。根據主原料和麴、鹽的分量平衡，使它發酵熟成的微妙程度，豆醬的色彩和味道截然不同。使用豆醬的典型菜餚「豆醬湯」，在日本飲食生活中是不可或缺的，可以說，旅居海外的日本人想念的第一選擇。



為使味道絕頂，把豆醬放在木桶裏發酵成熟



日本人特別愛吃不離口的豆醬湯

豆醬不僅用於溶入豆醬湯裡，還可塗在魚和肉上烤、拌在義大利麵上！



## 金光味噌株式會社

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

百分之百的植物原料!使用大豆製成的肉豆醬,宛如吃肉的感覺。

### 用大豆製作的田地之肉豆醬 (大蒜口味)

將質量上好的大豆剝碎加工，用杉木木桶釀造的府中豆醬味調味，而有名的府中豆醬已有一百年以上的歷史。看上去像肉，味道也像是肉。尤其對於特別注意健康以及對熱量和食物營養價值敏感的人可以說是畫時代的商品。放在米飯上一起吃或用蔬菜葉包了吃，夾在面包裡等等，品嚐方法也有多種。



- 商品名稱 / 用大豆製作的田地之肉豆醬 (大蒜口味)
- 品種名稱 / 菜肴豆醬
- 主要原材料 / 豆醬 (大豆、大麥、食鹽)、大豆蛋白、蘑菇、味醂、砂糖、麥芽糖、大蒜、豆油、芝麻油、酵母精、酒精
- 內容量 / 110g
- 日本國內希望零售價格 / 450日圓 (含稅)
- 包裝箱尺寸 / 長25.0cm, 寬32.0cm, 高34.0cm
- 重量、內裝數量 (每1箱) / 14.4kg, 48個
- 出貨可能日期 / 全年 ● 最少批量 / 1盒
- 保存方法 / 常溫 (未開封時) 冷藏 (開封後)
- 有效期限 / 1年
- JAN編碼 / 4901345400318
- 出口國家、地區 / -

#### 企業DATA

■ 設立年 / 1872年 ■ 資本金 / 1,000萬日圓 ■ 員工數 / 17人  
 ■ 地址 / 郵遞區號726-0005 / 廣島縣府中市府中町628  
 ■ TEL / 81(847)41-2080 ■ FAX / 81(847)43-6769  
 ■ E-mail / kou@kanemitsu-miso.co.jp



## 株式會社Masuyamiso

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

只要加在季節的蔬菜或白飯上，就成為簡單的日本料理。

### Moromi Miso (醪豆醬)

「Okazu Miso (菜餚豆醬)」是當作一道菜加在蔬菜或白飯上品嚐的豆醬，自古以來在日本各地就受到人們的喜愛。其中具代表性的「Moromi Miso (醪豆醬)」使用精選的大麥和優質的大豆製成。可作為蘸醬輕鬆享用。也推薦您做醪醃菜或澆在豆腐排上。



- 商品名稱 / Moromi Miso (醪豆醬)
- 品目名稱 / Okazu Miso (菜餚豆醬)
- 主要原材料 / 大麥、糖類 (麥芽糖、砂糖)、大豆、醬油 (大豆、小麥、食鹽)、食鹽、釀造調味料、萃取物 (酵母、海帶、香菇)、酒精、調味料 (氨基酸等)
- 內容量 / 100g
- 日本國內希望零售價格 / 138日圓 (含稅) (透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸 / 長27.0cm × 寬18.0cm × 高10.6cm
- 重量、內裝數量 (每1箱) / 1.5kg、12個
- 出貨可能日期 / 全年 ● 最少批量 / 5箱
- 保存方法 / 常溫，避免直射陽光 ● 有效期限 / 1年
- JAN編碼 / 4902826170690
- 出口國家、地區 / 台灣、韓國、泰國、巴西、法國等

#### 企業DATA

■ 設立年 / 1929年 ■ 資本金 / 7,000萬日圓 ■ 員工數 / 250人  
 ■ 地址 / 郵遞區號737-0811 廣島縣吳市西中央3-7-40  
 ■ TEL / 81(823)21-6633 ■ FAX / 81(823)21-6636  
 ■ E-mail / h-tanaka@masuyamiso.co.jp

# 拉麵

## 中細麵的廣島、平麵的尾道。

以廣島市為中心的西部地區主要為，戰後從攤店中式麵條衍生的醬油豬骨湯的「廣島拉麵」。而在尾道市較有名的「尾道拉麵」，據說是由製麵廠工作人員創作的，使用了雞骨湯加瀨戶內海的小魚湯汁和豬背脂。

### 海外的評價

拉麵可和壽司相提並論，是具有高知名度、享有人氣的日本菜餚！因為湯和麵的味道絕妙搭配而受到人們的追捧！

利用當地材料製作、富有特性的地方獨創拉麵。

### 拉麵到底是什麼東西？

拉麵原來以中國的麵條料理為基礎，再經過日本獨特的進化和發展，成為堪稱國民食品的大受歡迎的菜餚。麵粉添加鹼水的麵條具有獨特的美味和口感，加上豬骨或魚貝類的湯，再用醬油、鹽、豆醬等調味汁加味，種類繁多。還放青蔥、豆芽、叉燒肉、筍乾等配料。



麵店都追求各自獨特的風味



魚貝類湯味道清淡鮮美，白濁的豬骨湯味道濃厚油膩！



## 倉田食品有限會社

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

海外人氣的豬骨湯和味噌豆醬拉麵融合的商品。

### 廣島Masuyamiso豆醬拉麵

與豆醬廠商老店「Masuyamiso」合作的當地拉麵系列最新作品，為您帶來廣島與瀨戶內地區的美味。混合米豆醬、大豆豆醬、豬骨的美味濃湯，與嚼勁十足容易入味的捲麵配合得完美無缺。



- 商品名稱／廣島Masuyamiso豆醬拉麵
- 品目名稱／拉麵
- 主要原材料／麵（麵粉、麵筋、全卵粉、卵白粉、食鹽、加工澱粉、酒精、鹼水、梔子色素），湯（萃取物（豬骨、雞骨、酵母）、米豆醬、醬油、大豆豆醬、芝麻、砂糖、食鹽、釀造調味料、蒜頭、麥芽糖、生薑、魚醬、豆瓣醬、酒精、調味料）
- 內容量／300g（麵100g×2、湯50g×2）
- 日本國內希望零售價格／441日圓（含稅）（透過日本國內貿易公司時）
- 包裝箱尺寸／長50.5cm×寬24.0cm×高49.5cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／11.8kg、12×3個
- 出貨可能日期／隨時 ● 最少批量／1箱
- 保存方法／冷藏（出口時冷凍） ● 有效期限／冷藏20天（冷凍365天）
- JAN編碼／4906436003713
- 出口國家、地區／台灣、中國、香港、韓國、新加坡等

#### 企業DATA

■ 設立年／1987年 ■ 資本金／500萬日圓 ■ 員工數／57人  
 ■ 地址／郵遞區號721-0962 廣島縣福山市東手城町1-32-49  
 ■ TEL／81（84）945-6200 ■ FAX／81（84）945-6234  
 ■ E-mail／info@fukuyama-ramen.com

### ■ 當地特有的拉麵

#### ◎ 廣島拉麵

採用典型的、溫和的味道。

（湯）以豬骨湯為基礎，加上醬油湯汁

（麵）細直麵

（配料）叉燒肉、豆芽、筍乾、青蔥等

#### ◎ 尾道拉麵

香味芳醇、味道濃厚。

（湯）以魚貝類為基礎，加上醬油湯汁

（麵）平麵

（配料）叉燒肉、豬肥肉、筍乾、青蔥等

#### ◎ 福山拉麵

醬油味道、清淡鮮美。

（湯）以雞骨湯為基礎，加上醬油湯汁

（麵）中細麵

（配料）叉燒肉、筍乾、青蔥等



### ■ 拉麵攤

過去，把烹飪用具裝載在兩輪拖車，邊吹響喇叭邊拖邊走在街上賣拉麵。如今兩輪拖車變成了汽車，停在繁華街道上，擺放椅子，不走著賣的多起來了。有的因為經營攤店時獲得好評，後來發展成為固定店鋪拉麵專賣店。每個店鋪都有秘傳的味道，這種味道得到精心的保護，然後以開分號的形式一直繼承下來。

