




お酢/醋

照片/画像	品名/商品名	規格	入数	酸度	説明
	横井醸造工業 赤酢-與兵衛(赤)	1.8L	8	4.5%	古典的江戸前酢を忠実に再現した純粕酢です。契約している国内の酒蔵から仕入れた質のいい酒粕を長期間寝かせて旨み成分を熟成させました。熟成酒粕のたっぷり旨みを極めたことで「芳醇な香り」と「濃厚な旨みとコク」が特徴になっております。
	横井醸造工業 赤酢-與兵衛(赤)				忠實重現江戸前醋の經典傳統風味。原料來自日本國內嚴選的簽約造酒廠，以優質酒粕長時間熟成，並將提取出熟成酒粕的極致鮮味，香味芳醇濃厚，口味清爽。
	横井醸造工業 米酢-金将	1.8L	8	5.0%	伝統的江戸前酢の原点として横井醸造の看板商品となる商品。 厳選・熟成した国産の酒粕から造った粕酢と国産のお米を原料として造った、まるやかな味わいが特徴の米酢を絶妙なバランスでブレンドし、互いの良さを引き立てたお酢です。酸味のやさしい、コク、しっかりとした旨みが多い、キレの3拍子揃った、シャリに風格を与えるおすすめ商品です。
	横井醸造工業 米醋-金将				横井醸造の招牌商品，也是傳統江戸前醋的原點。將嚴選日本國產酒粕釀成的赤醋，及日本國產米製成的米醋，以絕佳比例調配。兩種醋的美好風味相互彰顯，深受追求道地口味的日本職人好評。酸味適中，融和濃醇、鮮味、清爽三種風味，能夠製出具有個性的醋飯。
	横井醸造工業 醸造酢-水仙	20L ダンボール 箱装	1	4.2%	粕酢と醸造酢をブレンドして造った商品です。 スッキリとした味、サッパリとした酸味が特徴で雑味が無くあらゆる料理の基本として使えるオールマイティなお酢です。
	横井醸造工業 醸造醋-水仙				適合各種料理の高CP値萬用醋。以赤醋及醸造醋調和製成，風味清爽乾脆，無雜味。也很適合醃漬食品。
	横井醸造工業 調味酢-能紅酢	1.8L	8	---	中華料理を一層美味しくする、名店御用達の調味酢です。 国産の厳選した米を原料にして造った、中国の酢のおいしさをさらにアレンジし、まるやかな味が特徴の米酢に大豆の旨み成分を加えて、更にまるやかに仕上げました。点心類にそのまま付けて使えるので便利で、海藻や魚介類の酢の物、焼きそばや中華丼のような、あんかけ料理、らーめんにも良く合います。
	横井醸造工業 調味醋-能紅酢				使中華料理風味更上一層，日本名店愛用的一款。 原料使用日本嚴選國產米，以中式醋基底改良，於口味圓潤的米醋中再添加大豆的鮮味，製出比傳統中式醋更加溫順的風味。適用於各種中式點心類及海藻、魚料理的調味，也很適合炒麵、拉麵等各式中華料理。
	横井醸造工業 飲用酢-赤のぶどう酢	1L	8	---	芳醇な香りのコンコード(黒葡萄の品種)果汁を贅沢に使った人気の果汁酢飲料です。冷水で4~5倍に薄めてお召上がりください。
	横井醸造工業 飲用醋-紅葡萄醋	200ml	20	---	大量使用富芳醇香氣的美國種黑葡萄果汁製成，是非常受到歡迎的果汁醋飲料，以冷水稀釋4~5倍即可飲用，非常方便。
	だいたい酢	1.8L	8	3.5% ~6.5%	だいたい果汁と夏柑果汁のさわやかな香りが楽しめます。
	橙酢				清爽的酸橙、夏橙調和果汁，適用於各式料理調味。



ごま油/胡麻油

照片/画像	品名/商品名	規格	入数	備考	説明
	九鬼産業 太白純正胡麻油	1650g	6	---	厳選した良質の胡麻を煎らずに低温圧搾法で搾っているため、一般的な焙煎ごま油のような色や香りはありませんが、胡麻の旨みを生かしています。無色・無臭なので、サラダ油と同じ感覚で様々なお料理にお使いいただけます。日本人好みのクセのない味は、オリーブオイルに変えてパスタやマリネにお使いいただいてもよく合います。炒め物や揚げ物など料理に使用するのもおすすめです。
	九鬼産業 太白純正胡麻油				厳選未經煎焙の優質芝麻低溫壓榨。無色無香、卻帶有芝麻本身的微微甜味。能夠取代沙拉油、奶油、橄欖油用途。添加到料理中能更增添深度。且維持料理原有的色澤及味道。推薦使用於炸物、拌炒料理、義大利麵、醃泡食材等。希望展現食材本身風味的料理。
	九鬼産業 星印純正胡麻油 淡口	1650g	6	---	厳選した良質の胡麻をほど良く煎り、圧搾法で搾った胡麻油で、ふくよかな味と香りに仕上げています。炒め物、天ぷら、中華ドレッシング、和え物など幅広くお使いいただけます。
	九鬼産業 星印純正胡麻油 淡口				厳選優質芝麻焙煎至恰好程度、以天然壓榨法、帶出芝麻特有的飽滿味道與香氣。適合拌炒、炸天婦羅、中華料理調味、及涼拌小菜等多種用途。

みりん/味醂

照片/画像	品名/商品名	規格	入数	アルコール 酒精度	説明
	三州三河みりん	700ml	12	13.5%~ 14.5%	もち米のおいしさを、醸造という日本の伝統的な技のみで引き出した本格みりんです。飲めるほどにおいしく、上品でキレの良い甘さと、照り・ツヤの良さが特長です。素材の持ち味を引き立てるお米の旨み・コクがたっぷりです。
	三州三河味醂	1.8L	6		堅持傳統製法、以相同比例「1升糯米1升味醂」製成的正宗本味醂。原料使用自行碾製的精選糯米、及自家釀造的正宗燒酒、經1年以上釀造熟成、香氣濃郁、品質無與倫比。能為料理添加自然高優醇厚的甜味及光澤、也可作為雞尾酒、甜點調味。

調味料/調味品

照片/画像	品名/商品名	規格	入数	備考	説明
	マルキンしょうゆこいくち	18L	1	---	豊かな瀬戸内の自然に育まれてきた醤油造りの伝統が息づくマルキンこいくちしょうゆです。芳醇な香りと、まるやかな風味が生きています。かけ醤油や煮炊きものに最適です。
	丸金濃口醤油				利用蒸過した大豆と炒過した小麦を原料做出醤油の原料(醬油麴)、生産丸金醤油の地方位於日本的小豆島、是日本有名的醬油產地(又稱之為醬之鄉)。是一款不論煎煮炒都非常適合屬於萬能調味料。
	マルキンうすくちしょうゆ	18L	1	---	豊かな瀬戸内の自然に育まれてきた醤油造りの伝統が息づくマルキンうすくちしょうゆです。芳醇な香りと、まるやかな風味が生きています。素材本来の色を大切にしたいお料理に最適です。塩分は濃口醤油に比べ、若干高くなっていますので、少し控えめにご使用下さい。
	丸金薄口醤油				在日本醬油名產地小豆島、得天獨厚的優質環境下、沿襲傳統製法製成。充滿芳醇柔和的香氣及溫潤的風味。最適合製作表現素材原色的料理。因鹽份較濃口醬油稍高、使用時請略減份量。

調味料/調味品

照片/画像	品名/商品名	規格	入数	備考	説明
	九鬼産業 星印純ネリ胡麻和風No.6	1KG	10	---	極めて細かく仕上げたハイグレードな練り胡麻です。クリーミーな舌触りとまろやかな風味が特徴です。
	九鬼産業 星印胡麻醬和風No.6				質地極細緻の上等胡麻醬・口感柔滑・風味溫潤・適合製作各種料理・甜點。
	九鬼産業 星印金芝麻醬	1KG	10	---	金胡麻を100%使用。特殊製法にて香り豊かに練り上げました。金胡麻は希少価値が高く、高級食材として知られています。
	九鬼産業 星印金芝麻醬				100%使用産量稀少、價格高昂の高級食材—金芝麻、並以特殊製法研磨出香氣豐富的芝麻醬。
	青柚子胡椒	50g	10	---	熟れる前の青柚子の皮を細かく刻み、唐辛子と塩を加えて熟成させ、無添加無着色です。味のアクセントや、風味付けにお使いいただくとお料理の幅が広がります。汁物、鍋物、水炊き、お吸い物、刺身、そうめん、うどんなどの薬味として使えます。
	青柚子胡椒				使用未完熟の青柚子皮、與唐辛子及鹽一同熟成。無論是作為料理的主味、或鍋類、湯類、燉煮料理、生魚片、麵類的提味、都非常適合。
	業務用柚子胡椒	500g	10	---	熟れる前の青柚子の皮を細かく刻み、唐辛子と塩を加えて熟成させ、無添加無着色です。味のアクセントや、風味付けにお使いいただくとお料理の幅が広がります。汁物、鍋物、水炊き、お吸い物、刺身、そうめん、うどんなどの薬味として使えます。
	業務用柚子胡椒				使用未完熟の青柚子皮、與唐辛子及鹽一同熟成。無論是作為料理的主味、或湯類、火鍋類、生魚片、麵類的提味、都非常適合。
	100%しぼり柚子	1.8L	6	酸度 4.6% ~6.4%	上質な柚子を一玉づつ丁寧に手搾り製法で搾汁した100%柚子果汁です。華やかで優雅な香りをする、苦味、雑味がない柚子本来の風味がお料理を引き立てます。焼魚、ムニエル、お吸い物、ドレッシング、お料理用のお酢として使えます。ホットドリンクにしても焼酎で割ってもおいしい柚子シリーズをぜひお試しください。
	100%柚子汁	720ml			以上質柚子、一顆顆手工榨取的100%純柚子果汁。香味華麗優雅、不含苦、雜味、能夠襯托料理本身的風味。適合用於烤魚、煎魚、湯類、沙拉淋醬、或當成調味醋使用。也適用於沖泡熱飲、燒酒調味。

みそ/味噌

照片/画像	品名/商品名	規格	入数	備考	説明
※遺伝子組換え大豆不使用。 丸米味噌全品項皆使用非基因改造大豆。					
	マルコメ プロ業務用赤だし	1kg	10	---	信州系赤味噌の代表的なタイプ。発酵香と旨味の強い漉し味噌。
	丸米職人業務用赤味噌				信州味噌の代表典型・質地滑順不含顆粒・充滿發酵香味與濃厚的旨味。
	マルコメ 田舎みそ	750g	12	---	昔懐かしい手作り風の赤粒みそにだしをブレンドして、美味しく使いやすいお味噌に仕上がっています。
	丸米田舎味噌				具有傳統古早手工風格・以赤粒味噌調和高湯製成・是一款美味、用途廣泛的味噌。
	マルコメ プロ用だし入り白	1kg	10	---	すっきりとした味わいの信州淡色系米みそにかつおだしとこんぶだしでおいしく調味した漉しみそタイプになります。
	丸米味噌-職人白				於風味清爽、不含顆粒的信州淡色系米味噌中・添加鰹魚、昆布高湯製成・口味淡雅。
	マルコメ プロ用だし入り赤	1kg	10	---	コクのある信州赤色系米みそにかつおだしとこんぶだしでおいしく調味した漉しみそタイプになります。
	丸米味噌-職人赤				濃厚的信州赤色系米味噌中・添加鰹魚、昆布高湯製成・口味濃厚・適用各種料理調味。
	マルコメ 一休さんだし入り	750g	12	---	さっぱりとしたくせのない淡色系漉し(こし)みそベースに、かつお・昆布のだしを入れたみそです。さわやかな香りと飲み飽きない味が特長です。
	丸米一休高湯味噌				於滑順細緻不含顆粒の淡色味噌中・添加鰹魚、昆布高湯・口味淡雅清爽・能做出不膩口的料理。