

01012287

荏原

黄金烧肉调味液

税率: 16%



44.0元/袋

エバラ

焼き肉のタレ 黄金の味

袋 1kg\*12 上海

日本人气  
NO.1!  
常温  
12个月  
新

本品使用苹果、蜂蜜等作为主要原料，可腌制亦可做蘸料，回味甘甜。是具有代表性的日本传统口味的调味品。因此，在日本具有很高的人气。

★1店铺的使用量标准  
15g×30餐×30日=13.5KG /月



# 黄金烧肉调味液 1kg

## ◎烧肉业态的提案(①, ②)

## ◎居酒屋向けの提案(③)

### ①作为腌制调料

### ②作为蘸料(推荐牛排行业)

### ③作为炒菜调料



在韩国风味的烤肉店中使用的烹饪法。黄金烤肉充分使用了水果（苹果、桃），吸收了酱汁的味道，用果实的酵素，肉也变得更软了。

日式烤肉店很多。像图片一样准备了很多种类的酱汁，如果把黄金调味料的水果的甜味和充分的芝麻表现出来的话，可以和其他的酱汁有差别，使用率也会提高。

摄取多种蔬菜的人气套餐。搭配店内使用的蔬菜、肉和海鲜等炒起来，然后再加上黄金调味料！中国料理店也用一种“酱”来使用。  
‘图片是炒虾仁和蔬菜’

## ◎日本料理屋的提案

## ◎烧肉店的提案(菜单)



用黄金调味料腌制鸡肉，用水果和蔬菜的甜味来调味，肉也会变的软嫩。



把事先配好的肉爽快的烤。这样摆盘有良好的视觉冲击，也能作为招牌菜使用。



日式烤肉店的人气菜单。黄金调味料里有芝麻，能点缀外观，按喜好加入辣味酱。

01012292

# 荏原 寿喜烧调味液

税率: 16%

常温

12个月

新



44.0元/袋

エバラ すき焼きのタレ

袋 1kg\*12 上海

在日本的饮食文化中，每种食物都被严肃而认真地对待着。正因为对美食严肃认真的态度，所以寿喜烧才能跨越百年，成为一代有一代日本人心心念念的家乡味。

## 寿喜烧调味液 1kg

### ★寿喜火锅（关西风）★

#### 材料:

- ◇牛肉薄片100g 豆腐100g 魔芋丝50g
- 京葱30g 蟹味菇30g 金针菇30g 春菊30g 香菇1个
- ◇寿喜烧调味液 50g 水50g 牛油适量

#### 制作方法:

- ◆魔芋丝、豆腐切适口大小，京葱切斜片，春菊切大块。
- ◆蟹味菇、金针菇拆分成小棵。
- ◆用牛油涂抹锅内壁，依次放入牛肉、京葱烤，加入余下的食材以及寿喜烧调味液和水煮。
- ◆水份煮干后味道会变浓，可以加入些酒或水。



### ★日式叉烧★

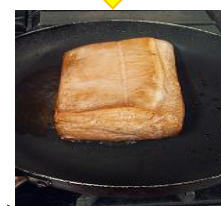
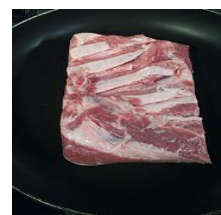
使用调味料: 荏原寿喜烧调味液1kg + 酱油拉面调味液A 1k

#### 食材:

- ◇猪肉（大块）200g，大葱少许，大蒜块 少许，生姜片
- ◇寿喜烧调味液 100g，水 1500g左右

#### 使用方法:

- ◆将猪肉缚一下。
- ◆放入锅内、将①的外面烤一烤。
- ◆开水里面放入大葱，大蒜块，生姜片然后放入②小火烫一烫1-2个小时。
- ◆将酱油拉面调味液和寿喜烧调味液倒入塑料袋里然后放入3的肉。
- ◆等冰箱里半-1个小时完成。



咨询电话: 028-8706-0984  
 传真号: 028-8705-0984  
 地址: 成都市武侯区盛隆街9号  
 中日友好会馆205室