

台南・後壁・上茄苳

永興白曝蔭油

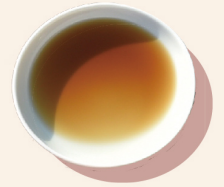
「絵事は素を後にす」をモットーに 百年の歳月で磨いた一品



「絵事は素を後にす。素材がよければ、余分な飾りはいらない。」

永興醬油食品は台南市後壁上茄苳に位置し、五代・百年にわたり醬油醸造を続けてきた老舗で、厳選された黒豆と真心で製造された麴を二百個もの甕に入れ、伝統工法で4~6か月間天日発酵し出来上がります。

調味料や香料、キャラメル色素を一切使わず、熟練した麴製造工法と心を込めた発酵作業によって、無添加でも自然でまろやかな風味が生まれます。蔭油の一滴一滴にこの土地の真心と経験が伝承されています。



▶ 台湾で黒豆醬油は「蔭油」と呼ばれますが、伝統工法で醸造される永興白曝蔭油は、屋外で天日に曝して発酵させるため「白曝蔭油」と呼ばれています。

蔭油の風味は地域によって変わり、嘉南平野の風土と熟練した醸造技術で造られる永興白曝蔭油は無添加で独特な香りと舌触りが特徴です。



当社の製品はすべてヴィーガン対応、グルテンフリー、遺伝子組み換え原料不使用、黒豆100%、完全醸造、防腐剤、カラメル色素、増粘剤と調味剤は完全無添加。品質によって蔭油の香りとまろやかさが変わります。味は砂糖入り蔭油は塩気と甘さがほぼ同程度、無糖蔭油は塩辛さが強めで甘さがほんのり感じられます。

永興白曝蔭油は醤油として使ってもおいしく召し上がれます。また黒豆醤油は長時間の調理でも変質しにくく、食材本来の風味を損なわない上に、黒豆醤油の香りは食材に染み込みやすいため、調理時間が長い煮付け料理などに最適です。

琥珀色の淡色蔭油は野菜のおひたしや汁物に最適で、煮物など醤油色がほしい場合には濃色蔭油を使うのがおすすめです。風味豊かな濃色蔭油は煮付け、煮物等に最適です。



- * 開栓後は冷蔵保存してください。白い沈殿物は自然現象です。
- * 調理時はこまめに味試しをしてください。色で判断すると味が濃すぎる場合があります。
- * ギフト用のボックスは選択可能で、必要な場合は注文時にお知らせください。

 TA01 柏級白曝蔭油 <small>(黒豆醤油)</small> 付ける 混ぜる 炒める 汁物 120元	 TB01 柏級白曝蔭油膏 <small>(黒豆とろみ醤油)</small> 油膏 付ける 煮物 120元	 GA01 精純醸白曝蔭油 <small>(黒豆醤油)</small> 付ける 混ぜる 炒める 汁物 160元	 GS01 純醸濃色蔭油 <small>(黒豆醤油)</small> 濃色 付ける 煮物 160元
 ZA01 黒豆萃醸白曝蔭油 <small>(黒豆醤油)</small> 付ける 混ぜる 炒める 汁物 220元	 CA01 黒豆精醸濃色蔭油 <small>(黒豆醤油)</small> 濃色 付ける 煮物 220元	 CB01 黒豆精醸蔭油膏 <small>(黒豆とろみ醤油)</small> 油膏 付ける 煮物 220元	
 UA01 御醸白曝蔭油 <small>(黒豆醤油)</small> 付ける 混ぜる 炒める 汁物 300元	 HA01 蕙質白曝蔭油 <small>(黒豆醤油)</small> 付ける 混ぜる 炒める 汁物 320元	 HS01 蕙質濃色蔭油 <small>(黒豆醤油)</small> 濃色 付ける 煮物 320元	 LA01 蘭心白曝蔭油 <small>(黒豆醤油)</small> 付ける 混ぜる 炒める 汁物 270元
 無糖 原味無糖蔭油 <small>(黒豆醤油)</small> 付ける 混ぜる 炒める 汁物 370元	 無糖 無糖蔭油 <small>(砂糖無添加蔭油)</small> 付ける 混ぜる 炒める 汁物 190元	 豆豉 TC01 壺底蔭豉 <small>(壺底黒豆豆豉)</small> 310g 120元	 豆豉 HC01 原生種蔭豉 <small>(在来種黒豆豆豉)</small> 220g 120元

永興醤油食品工場

黒豆醤油 黒豆とろみ醤油 黒豆豆豉

08:00-11:30, 13:30-17:00(日曜定休)

台南市後壁区上茄苳里104-26号

電話番号:06-6881089

FAX:06-6881594

メールアドレス:r6881089@yahoo.com.tw

ホームページ:yssauce.com.tw

Facebook:facebook.com/r6881089



五代百年の真心と伝承

厳選された上質の黒豆

優れた醸造技術

天然無添加でまろやか

半年かけて天日発酵

心を込めた発酵熟成