



台湾料理屋《フード・リー排骨酥》

満腹你心冠軍肉燥包 |

ルーローファン・豚肉の煮込み

フードリー「一押しの逸品」-満腹你心冠軍肉燥包 (ルーローファン)。豚肉、ニンニク、醤油など、雲林の土地でとれた地元食材を使用し、飼育、屠殺、および加工は食品製造の最高規格に準拠しています。消費者は美味しくて体にいい食品を安心して食べることができます。雲林県内産の豚バラ肉を短冊状に切った後に秘伝の醤油でザッと炒め、高温でじっくりグツグツを短冊でいます。味付けの醤油で煮込む豚身の多い豚バラ肉は口の中にふわりと風味が広がり、とろとろにほどける食感がたまりません。子供からシニアの方まで、お気に入りの一品です。

名称: 満腹你心冠軍肉燥包 | ルーローファン・豚肉の煮込み
内容量: 150g X 3パック
賞味期限: 二年



古早味肉燥乾麵 |

ルーロー麺・豚肉の煮込みませそば

フードリーのヒットメニューで大人気となる「古早味肉燥乾麵 (ルーロー麺)」です。豚肉、ニンニク、醤油など、雲林の土地でとれた地元食材を使用し、飼育、屠殺、および加工は食品製造の最高規格に準拠しています。消費者は美味しくて体にいい食品を安心して食べることができます。豚骨純度100%の濃厚スープに、秘伝の醤油で煮込み豚バラ肉、ニンニクをたっぷり入れます。こってり豚骨とニンニクのうま味が舌の上で広がり、とりどりの食感にやみつきになります。抹茶、キンセンカ、胡麻、小麦などを組み合わせて作る麺を添え、好きな野菜を入れ、美味しく召し上がれます。

名称: 古早味肉燥乾麵 | ルーロー麺・豚肉の煮込みませそば
内容量: 620g (ルーロー150g x2 + 麺80g x4)
賞味期限: ルーロー/二年、麺/一年



排骨酥湯 | パイクー揚げスープ

排骨酥湯はフードリーの一番最初のお品書きです。豚肉、ニンニク、醤油など、雲林の土地でとれた地元食材を使用し、飼育、屠殺、および加工は食品製造の最高規格に準拠しています。消費者は美味しくて体にいい食品を安心して食べることができます。秘伝の醤油漬けに雲林県内産の豚肉を漬けて、ニンニクをたっぷり入れて風味を高め、本格濃厚大骨煮込みのスープは出来上がりです。排骨酥は口の中でとろけるようにまろやかな味わいで、噛めば噛むほどニンニクと豚骨の香りが広がり、子供からシニアまでどんな年齢の方でもお楽しみいただけます。フードリーは【ITQ】優秀味覚賞(1ツ星)【台湾グルメ大賞】、【台湾お土産トップ100】、【雲林良品】など数々の賞を受賞しています。当社の製品は高温殺菌処理を行い、常温で保存できるので、いつでも新鮮な状態で台湾の郷土料理を食べられます。

名称: 排骨酥湯 | パイクー揚げスープ
内容量: 450g (固形物: 110g)
賞味期限: 二年



排骨酥麵 | パイクー揚げ麵

排骨酥麵 | パイクー揚げ麵。豚肉、ニンニク、醤油など、雲林の土地でとれた地元食材を使用し、飼育、屠殺、および加工は食品製造の最高規格に準拠しています。消費者は美味しくて体にいい食品を安心して食べることができます。秘伝の醤油漬けに雲林県内産の豚肉を漬けて、ニンニクをたっぷり入れて風味を高め、本格濃厚大骨煮込みのスープは出来上がりです。排骨酥は口の中でとろけるようにまろやかな味わいで、噛めば噛むほどニンニクと豚骨の香りが広がります。好きな野菜を入れ、もちもちで歯ごたえがある麺と共に食べると味わいが深くなります。

名称: 排骨酥麵 | パイクー揚げ麵
内容量: 960g (パイクー揚げスープ400g x2 + 麺80g x2)
賞味期限: パイクー揚げスープ/二年、麺/一年



古早味米糕 |

懐かしい米糕 (ミーガオ)

フードリーのヒットメニュー、「懐かしい米糕」です。豚肉、お米、醤油など、雲林の土地でとれた地元食材を使用し、60年以上も子供からシニアの方まで幅広い年齢層に愛され続けている定番の味です。台湾雲林県内産の豚肉が厳選され、脂身と赤身のバランスが絶妙な旨味を作り出します。さらに、弾力があるもち米を使用し、秘伝のこま油味スイトチリソースで甘辛く仕上げた贅沢な一品です。

名称: 古早味米糕 | 懐かしい米糕 (ミーガオ)
原材料名: 豚ひき肉、水、醤油、砂糖、唐辛子、もち米、砕いたお米
内容量: 200g X 1皿
賞味期限: 一年
保存方法: 冷凍



麻辣三缺一 (嫩豆腐 + 果凍鴨血 + 大腸頭) |

マラー組合わせ (絹ごし豆腐、鴨血、大腸頭)

コシのある歯応えがよいダイチョウを厳選されています。豚ホルモンにダイチョウの一番いい部分を80cmだけ取って作り、ダイチョウの脂がついて、黄金色のマラースープに溶け込んでいます。噛めば噛むほど味が出ます。絶対に味わえないご馳走をお届けします。さらに、ふふふと柔らかい豆腐とぶるぶるゼリーのような鴨血を加え、最後に黄金比の調理方法で作られたマラースープを注いで、新たなマラー組合わせが出来上がります。いつでも、グルメな皆様をお待ちしております。

名称: 麻辣三缺一 (嫩豆腐 + 果凍鴨血 + 大腸頭) | マラー組合わせ (絹ごし豆腐、鴨血、大腸頭)
内容量: 800g
賞味期限: 二年
保存方法: 直射日光を避け常温で保存してください



麻辣碰碰胡 (嫩豆腐 + 果凍鴨血) |

マラー組合わせ (絹ごし豆腐、鴨血)



青花椒、白豆蔻、大紅袍花椒、二胡條乾辣椒などの薬膳スパイスを利用し、50種類以上の食材をブレンドしたマラースープベースです。まず、なめらかぶるぶるをチェリーダークブラッドを一口、次にふわっと柔らかい豆腐を噛むと、じゅわっとだし汁が溢れ出し、スパイスの強い香りが口の中から鼻に抜けて行きます。辛味抑えめのまろやかな風味、舌がビリビリとした感覚をちびちびと味わいながら次から次へと口に運びたくなります。

名称: 麻辣碰碰胡 (嫩豆腐 + 果凍鴨血) | マラー組合わせ (絹ごし豆腐、鴨血)
内容量: 500g
賞味期限: 二年

麻辣紅中 |

チェリーダークブラッド・マラー鴨血

麻辣紅中 | チェリーダークブラッド・マラー鴨血。「フードリー」は台湾で唯一、最高品質のチェリーダークブラッドを厳選し、無添加で鴨の血を用いて「チェリーダークブラッド」をこしらえています。「チェリーダークブラッド」は鴨血料理のルイ・ヴィトンのような極上品とも言われています。自然な方法で固まった「チェリーダークブラッド」はゼリーのようにぶるぶるとした歯ごたえ。柔らかく、ジューシーな食感がやみつきになります。

名称: 麻辣紅中 | チェリーダークブラッド・マラー鴨血
内容量: 500g
賞味期限: 二年



麻辣白板 | マラー豆腐

4代続くお豆腐屋さんの職人さんは、絹ごし豆腐、木綿豆腐を組み合わせて、ブリンのような超なめらかな極上豆腐を手付けます。高湯、穀類と密封による、麻辣スープはすぐに全部豆腐に吸い込まれ、豆腐の甘い香りと柔らかさがそのまま保たれています。

名称: 麻辣白板 | マラー豆腐
内容量: 500g
賞味期限: 二年

