

ESTD 1970
黑豆 蔭油 造
釀

BLACK BEAN SAUCE



品質優良 正港台灣味

錦

CHIAYI

JINLONG

1970

龍

品牌簡介

錦龍 (JIN LONG) 起源於民國五十九年，發跡於嘉義，由第一代陳良喜先生創立，以專賣自製純黑豆蔭油為宗旨，經營起見，因堅持傳統天然釀造方法，秉持高品質與誠信的经营理念，深獲台灣民眾與小吃業者喜愛。歷經第二代陳俊福先生的經營傳承及第三代陳宏印先生的接掌，我們有了更深的使命感。

ブランド紹介

「錦龍 (JIN LONG)」は1970年、初代・陳良喜氏により嘉義で誕生しました。伝統的な天然醸造法でつくられた100%の黒油（黒豆蔭油）と合風をふくむ黒油（合油）と、味自慢の特製チリソース（辣椒醬）は、誠実なもののづくり理念と品質の高さから、台湾の人々や飲食店から長く愛されてきました。

ABOUT JINLONG

Founded in 1970, JINLONG has been a leader in natural brewing. Specializing in premium black bean and chili sauces, we are trusted by homes and chefs across three generations, delivering authentic Taiwanese flavor to the world.

什麼是 蔭油

「蔭油」是傳統黑豆蔭油釀造方法的正名，古法釀製是必須使用黑豆進行傳統下幾日曝曬發酵，也就是將豆粒拌鹽下鹽缸，封裝缸口曝曬至少四個月以上，待豆粒自然發酵熟成後，方能開鹽缸取汁，並里裡和過濾，再調製成蔭油，此為「蔭油」的傳統美味方法。

蔭油 とは？

「蔭油」とは、伝統的な黒豆蔭油の醸造法における名称です。古来の醸造法では、黑豆を伝統的な方法（かめ）に付込み、自然に熟成させます。豆粒と塩を混ぜて共に詰め、大口の土で4ヶ月以上、豆粒が自然に発酵熟成するのを待ちます。その後、圧搾・過濾を行って完成させると、伝統的な蔭油と呼べる蔭油になります。

What Is Black Bean Sauce?

Traditional "In-yu" is naturally brewed black bean soy sauce. Stewed in earthenware jars for four months, it develops a rich, distinctive flavor. High in protein and essential vitamins, it embodies the healthy, authentic essence of Taiwan's culinary heritage.

希望延續「錦龍」精神，邁向國際，為「錦龍」創造新的里程碑。期許全球有華人所在的地區，都能品嚐到使用「錦龍」烹調出的傳統好味道，讓「錦龍」的正港台灣味，成為您幸福的陪伴。

さらにはこれからは「錦龍」商品のグローバル展開を目指しています。アジアの人々から世界中的に台湾の伝統的で有名な味の味をもつ「錦龍油」をお届けし、懐かしい味との味を楽しんでもらうようにすることが、私たちの新たな目標です。

而釀造蔭油的主要原料料「黑豆」，它具有大量植物性蛋白質，且富含維生素B群（B1、B2），以及人體每日所需的氨基酸，如此高蛋白質又低熱量的食材，實為有益身體健康。

蔭油的主要原料料である黒豆は植物性タンパク質の含有量が多く、ビタミンB群（B1、B2）、必須アミノ酸も豊富に含まれています。高タンパク・低脂肪で、健康に寄与する食品といえます。

錦

CHIAYI

JINLONG

1970

龍

420 ± 10 ml

經典黑豆蔕油 傳統黑豆蔕油

CLASSIC Black Bean Sauce



使用 100% 黑豆，經過古法四個月日曬月調，抽取黑豆底原液，調製而成，清爽的黑豆香，鹹甜適中的風味，正是經典黑豆蔕油的特色，很適合料理的蒸、沾、炒、煮，是料理調味的基本款！

黑豆 100% 使用，傳統製法で作られた醬油です。4ヶ月の天日熟成を経て、底の醸造原液を抽出してつくられました。爽やかな黒豆の香りと、塩気と甘みのバランスの取れた風味は伝統黒豆蔕油の特長です。蒸しもの・炒めもの・煮ものなど各種調理に適した、基本の調味料です。

Four-month brewed for a mild, distinctive flavor. Perfect for dipping and daily seasoning.

420 ± 10 ml

經典黑豆蔕油膏 傳統黑豆蔕油膏

CLASSIC Black Bean Paste



使用 100% 黑豆，經過古法四個月日曬月調，抽取黑豆底原液，再加上天然糯米調製，增添醇厚濃香的風味和口感，這就是餐桌美味的調味良伴。

黑豆 100% 使用，傳統製法による4ヶ月の天日熟成を経て、底の醸造原液から抽出された醤油をベースに、もち米を加えて調製された蔕油膏（台湾式とろみ醤油）です。香り豊かで口当たりの良い蔕油膏は、食卓に欠かせないおししです。

Four-month brewed and blended with handmade glutinous rice for a glossy, rich texture. Savory and umami-forward—perfect for braising.

420 ± 10 ml

招牌辣椒醬 錦龍特製チリソース

SIGNATURE Fresh Chili Sauce



堅持使用新鮮辣椒，添加黑豆醬汁，調製成香辣味道的錦龍招牌辣椒醬，醇厚濃香的風味，獨特口感，完全提升整個辣椒醬的層次享受，美食就是少不了這一味。

鮮度にこだわったトウガラシを黒豆醤油に加えてつくられた、甘辛風味で香り高い特製チリソースです。錦龍特製チリソースの風味はまろやかで濃厚、格別な口当たりです。チリソースの新しい楽しみ方を教えてくれる、グルメに欠かせない逸品です。

Four-month brewed with black beans and fresh chilies. A perfect balance of gentle heat and natural sweetness that adds depth to every dish.

420 ± 10 ml

高級黑豆蔕油 高級黑豆蔕油

PREMIUM Black Bean Sauce



使用 100% 黑豆，經過古法六個月日曬月調，抽取黑豆底原液，由於經長時間釀造，加上黑豆純度最高，所以沈澱的黑金醬色，香氣沉著厚實，甘醇香濃的豆醬香，很適合各式料理的炒、沾、煮，也是料理的調味最佳良伴。

黑豆 100% でつくった高級醤油です。古くから伝わる伝統製法に則り、6ヶ月におよぶ天日熟成の後、底の醸造原液を抽出したものです。長期間の熟成と黑豆配合率の高さによって、落ち着いた輝きをもつ黒い色と、豆の甘くふくよかな香りを感じられる醤油に仕上がっています。炒めもの・煮ものなど各種調理はもちろん、つけ醤油としても最適な、料理との相性が最高の調味料です。

Six-month brewed from pure black bean essence. Full-bodied with a deep aroma—perfect for elevating your cooking.

420 ± 10 ml

高級黑豆蔕油膏 高級黑豆蔕油膏

PREMIUM Black Bean Paste



使用 100% 黑豆，經過古法六個月日曬月調，抽取黑豆底原液，再加上天然糯米調製，濃郁甘醇，用來作為料理調味或蘸醬都非常適合，健康美味一級棒！

黑豆 100% でつくった高級醤油は、伝統製法の6ヶ月天日熟成を経て底の醸造原液を抽出したものです。この醤油にもち米を加えて精製し、甘味豊かで濃厚なとろみ醤油に仕上げました。料理の味づけはもちろん、かけたつけたりして召し上がるのにも適した、健康的で風味の良い調味料です。

Six-month brewed with local glutinous rice. Smooth, rich, and naturally sweet—perfect for dipping or drizzling.

420 ± 10 ml

特級零添加黑豆蔕油 特製無添加黑豆蔕油

NATURAL Black Bean Sauce



使用 100% 黑豆，經過古法六個月日曬月調，抽取黑豆底原液，無添加物、無糖、無麩質，最單純的原始風味，濃郁鹹香，滋味甘醇，僅需取其適量烹煮調味，就能品嚐料理中黑豆醬香的真滋味。

黑豆 100% 使用，傳統製法で6ヶ月間天日熟成した醸造原液からつくられました。添加物なし、砂糖不使用、グルテンフリーのものも基本でシンプルな味わいの醤油は、ふくよかな塩味と豊かで深い甘味を持っています。調味に適量使うだけで、料理の中に黒豆由来の豊かな滋味を感じることができます。

Six-month brewed with zero additives, sugar, or gluten. A pure, savory flavor. A small amount goes a long way.

Store in a cool, dry place away from sunlight. Refrigerate after opening and consume promptly.

Storage Instructions

開封前は高温多湿を避けて保管してください。開封後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。

保存方法

未開瓶請至於乾燥陰涼處，開瓶後請置於冷藏室，並盡速使用完畢。

保存方式

錦龍



E | jinlong1970s@gmail.com

T | +886 5 2355 606

A | 600029 嘉義市西區劉厝路

一三八號

郵便番号 600029 台灣嘉義市

西區劉厝路 138 號

No. 138, Liucuo Rd., West

Dist., Chiayi City 600029,

Taiwan (R.O.C.)



reddot winner 2025