

豆油伯茶姬(チャーシュー)醸造醬油

丸大豆
台湾茶豆
漬け込み、炒め物におすすめ



ネギ油鶏もも ステーキ／鶏油雞腿排

■材料:

骨なし鶏もも肉4枚、玉ねぎ 1/2 みじん切り、ネギ 小さい 茶碗1杯、オリーブオイル大さじ2、醤油大さじ2、白胡椒少量(デコレーション用、なくてもいい)、片栗粉大さじ2

■作り方:

1. 骨なし鶏もも肉の表面に片栗粉をまぶす。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、鶏肉の皮側を下に向けてこんがりするまで焼いてから裏返し、中火で鶏もも肉をひが通るまで焼きます。鶏もも肉を一旦取り出す。
3. 同じフライパンに洗わずに鶏もも肉の油加にオリーブオイルを大さじ2 加えて、みじん切りの玉ねぎを炒めます。
4. 醤油大さじ2加えて、ネギのみじん切りを入れ、香りが出たら火を止めます。
5. 焼いた鶏のステーキの上に炒めたネギと玉ねぎを掛けて、白ごまを散らしたら完成。



豆油伯茶姬醸造醬油

茶豆特有的醇香回甘清潤滋養、令人驚豔，適合沾、拌、醃、炒。

材料：去骨雞腿排4片、洋葱半顆切絲、蔥花 一小碗、橄欖油2大匙、醬油2大匙、白芝麻少許(可省略)、太白粉兩大匙

作法：①太白粉抹在去骨雞腿排表皮。②鍋熱油熱後，雞皮朝下煎成金黃色再翻面，中小火將雞腿排煎熟，取出。③加2大匙橄欖油，炒香洋葱末。④加入2大匙醬油調味，倒入蔥花拌炒，炒出蔥油香氣即可關火。⑤將配料放在雞腿排上，撒上芝麻，完成。

豆油伯檸檬夏(ニンニク)醬油(レモン醬油)

丸大豆
台湾屏東のレモンを使用し
醤油の香りと
爽やかなレモン味が
和え物、つけ料理に適している



豚バラ肉の二種の醬油の鍋つゆ

／五花肉雙料水浸沾醬

■材料:

豚バラ肉、ニンニク、豆油伯檸檬夏(ニンニク)醬油(レモン醬油)、お酢、パクチー

■作り方:

1. 豚バラ肉を茹で、
2. にんにくのみじん切り、豆油伯檸檬夏(ニンニク)醬油(レモン醬油)、お酢でつけダレを作ります。茹でた肉の上にかけます。
3. 最後にパクチーを散らせば完成です。



豆油伯檸檬夏醸造醬油

原料厳選屏東檸檬、鹹香酸甜滋味、清爽系醬油

材料：五花肉火鍋片、蒜頭、豆油伯檸檬夏醬油(檸檬風味)、白醋、香菜

作法：①火鍋肉片煮熟。②淋上以蒜末、豆油伯檸檬夏醬油(檸檬風味)、白醋調製沾醬。③再撒上些許香菜即完成。

栗のしいたけ 鶏肉／栗子香菇雞

■材料:

骨付き鶏もも肉をぶつ切りしたもの700g、干しシイタケ15g、人参のぶつ切り50g、栗200g、生姜のスライス4枚、オリーブオイル大さじ1、調味料(水 大さじ1、米酒大さじ2、シイタケの戻し汁大さじ8、醤油大さじ5)

■作り方:

1. 干しシイタケを水で戻す。
2. 調味料の材料をすべて混ぜておく。
3. 鍋に水を沸かし、鶏もも肉を入れて5分間湯通しする。
4. 鍋にオリーブオイルを加えて熱し、鶏もも肉、人参、栗、シイタケを入れる。
5. 混ぜた調味料を加え、弱火で煮込む。途中で食材を返しながらかき混ぜる。
6. 煮汁が少し減ったら火を止め、器に盛り付けて 出来上がりです。



豆油伯春源醸造醬油

産額歴黒豆醸造、豆香濃厚、香醇富餘韻、長時間料理醬油推薦、長時間油煮也不生酸味。

材料：帶骨雞腿肉切塊700g、乾香菇15g、紅蘿蔔塊50g、薑片4片、生栗200g、橄欖油1大匙

調味料：冰糖1大匙、米酒2大匙、香菇水8大匙、醬油5大匙
作法：① 乾香菇加水浸泡。② 將調味料、所有食材混合備用。③ 湯鍋水滾開，川燙雞腿肉5分鐘取出。④ 加入橄欖油開火，鍋熱後放進雞腿肉、紅蘿蔔、生栗和香菇。⑤ 倒入調勻的調味料，開小火熬煮，拌炒。⑥ 收汁後關火，完成。



豆油伯春源(チンユエン)醸造醬油
煮込み料理にぴったり

焼きビーフン／炒米粉

■材料:

ビーフン1/2袋、干しいたけ3個、干しエビ 適量、ネギのみじん切りとぶつ切り適量、醤油大さじ3、水200ml、白こしょう 適量

■作り方:

1. 干しいたけを水で戻し、千切りにする。戻し汁は取っておく。
2. 干しエビを水で戻す。ビーフンを水で戻す。
3. 鍋に油を熱し、ネギのみじん切りを香りが出るまで炒めて取り出す。干しいたけを炒め、きつね色になったら干しエビを加える。
4. 200mlの水としいたけの戻し汁、醤油、白こしょうを加えて、ビーフンを加えて汁気がなくなるまで炒める。器に盛り、ネギを散らす。



豆油伯金美好無添加糖醸造醬油

嚴選台灣黑豆無添加糖、芳香悠長、風味醇厚、適合長時間醃製、燜、滷、全方位料理。

材料：米粉半包、香菇3朵、蝦米、蔥花適量、醬油3大匙、水200ml、白胡椒粉適量

作法：① 香菇泡軟，切絲，香菇水留著備用。② 蝦米和米粉泡軟。③ 蔥切末炒香，撈起，放入香菇燻至金黃色，下蝦米。④ 放入200ml的水與香菇水、醬油、白胡椒，再放米粉收汁，醬油灑上蔥花。



豆油伯金美好(シンメイハウ)醸造醬油
煮物、蒸し料理に合う

豆油伯天香麻辣醬(マラー醬)

丸大豆
ピリツとした辛さ
独特の香りが楽しめる。



マラー涼粉(リャンフェン)

／麻辣涼粉

■材料:

リャンフェン(幅広い春雨)、きゅうり、ごま、オレンジジュース、ミニトマト、豆油伯天香マラー醬 10g、醤油、オリーブオイル

■作り方:

1. キュウリを細切りにする。
2. ミニトマトとリャンフェンをスライスしておく。
3. 小鉢にマラー醬と醤油を入れ、オレンジの汁を搾る。
4. 最後にきゅうり、ミニトマトとリャンフェンに3をかけて完成します。



豆油伯天香麻辣醬

添加多種漢方原料、花椒、八角、肉桂等、麻辣口底帶有獨特香氣、唯辣又溫醇、美味獨特一品。

材料：涼粉(寬冬粉)、小黃瓜、芝麻、檸檬汁、小番茄、天香麻辣醬10g、醬油、橄欖油
作法：① 小黃瓜切絲。② 小番茄以及涼粉切片備用。③ 準備小碗，加入麻辣醬和醬油，攪上檸檬汁。④ 淋上配料，完成。

きゅうりと豚肉のサラダ

／小黃瓜豬肉沙拉

■材料:

きゅうり、豚肉の薄切り300g(豚ばら肉の薄切りに変えてもいい)、きゅうり1本、プチトマト 数個、醤油大さじ2、米酒大さじ1、ごま油大さじ1、にんにくのみじん切り大さじ1

■作り方:

1. 鍋にお湯を沸かし、豚肉の薄切りを茹で、水気をきる。
2. にんにくのみじん切りと豆油伯の薄黒(ボーヘイ)醸造醬油、米酒、ごま油を混ぜ合わせてソースを作り、準備しておく。
3. きゅうりを薄切りにし、器の底に敷き、その上に豚肉の薄切りをのせ、ソースをかけて、プチトマトを添えて完成。



豆油伯薄黒醸造醬油(黒豆薄鹽)

台灣黑豆富有醇厚質潤風味，此款醬油鹽分較少，甜度略有提升，平衡了黑豆濃郁口感，卻依然保有清甜的醬香，適合沾、炒、拌。

材料：豬蹄肉片300克(可改成豬五花肉火鍋片)、小黃瓜一根、小番茄數顆、醬油2大匙、米酒1大匙、麻油1大匙、蒜末1大匙
作法：① 湯熱並趁熱將肉片。② 蒜末與豆油伯薄黒醸造醬油、米酒、麻油混合，做成醬汁備用。③ 將小黃瓜切片鋪底，放上豬蹄肉片，淋上醬汁，並擺上小番茄即可上桌。



豆油伯薄黒(ボーヘイ)醸造醬油
炒め物、和え物におすすめ

黑豆茶／黑豆輕鬆飲

台灣原產種小黑豆
與台灣農民契約栽種，安心無添加

傳統乾炒法
炒熟不炒焦，保留營養、無過度加工

即沖即飲
建議使用熱水沖泡，濃香立現

貼心隨身包設計
濃淡自調、攜帶方便，辦公室、旅行都適合



台灣在來種の
小粒黑豆

台灣農家と契約
栽培した安心の原料、
添加物は一切不使用

伝統的な
乾煎り製法
焦がさずに
香ばしさを引き出し、
栄養もしっかりキープ

お湯を注ぐだけで
手軽に楽しめる
お湯を注ぐと、
豊かな香りがふわっと
立ち上がる

便利なティー
バッグタイプ
お好みの濃さに調整でき、
個包装で携帯にも便利。
仕事場や旅行先にも
ぴったり

