

フードリーについて

台湾で創業68年を迎える老舗ブランド『FoodLee（フードリー）』は、代々受け継がれる伝統の味を守り続けてきました。

創業者である初代の祖父母は、毎朝午前4時に屋台を押して畑へ向かい、農作業に励む人々へ温かい朝食を提供しました。お客様は排骨酥麵や魯肉飯を味わいながらお腹を満たし、美味しさとともに活力を得て、元気に一日を始めることができました。

二代目はその想いを受け継ぎ、初めての実店舗を開店。心地よい空間で、多くのお客様がゆったりと食事を楽しめるようになりました。

そして現在、三代目の経営のもと『FoodLee』は、常温保存が可能な調理パックの研究開発に取り組んでいます。高温殺菌技術を駆使し、素材の風味と品質を損なうことなく、常温で2年間保存できる商品を実現しました。

これからは、世界中の人々が、いつでもどこでも台湾本場の味を楽しむことができます。

お問い合わせ

+886 5-6961625



WhatsApp



Line



WeChat

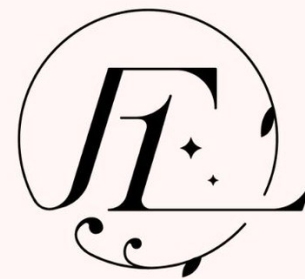


Website

<https://foodlee.com.tw>

yunlinfoodlee@gmail.com

No. 16, Jianguo Rd., Lunbei Township, Yunlin County, Taiwan (R.O.C.)



FOOD LEE CO., LTD.

馥得力有限公司

フード・リー（台湾）有限公司



漁獲你心冠軍肉燥包 ルーローファン・豚肉の煮込み

フードリー自慢の逸品 ～ 漁獲你心 冠軍肉燥包（ルーローファン）

地元雲林の厳選食材（豚肉・にんにく・醤油など）を使用し、食品製造の最高基準に則って丁寧に仕上げました。消費者の皆さまに、美味しくて安心できる健康的な食品をお届けいたします。

雲林県産の豚バラ肉を食べやすい大きさに切り、秘伝の醤油で香ばしく炒めた後、高温でじっくり煮込みました。脂身の多い豚バラ肉が調味醤油の旨みをしっかりと吸い込み、口いっぱいに広がる芳醇な風味と、とろけるような食感をお楽しみいただけます。お子さまからご年配の方まで幅広い世代にご好評いただいている逸品です。

名称：豚肉煮込み（ルーローファン）
原材料名：豚バラ肉（台湾産）、水、醤油、五香粉（ウーシャンフェン）
内容量：150g×3パック／75g×3パック
賞味期限：製造日より2年
保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。
調理方法：袋のまま沸騰したお湯で温めるか、電気釜で加熱してお召し上がりください。

古早味肉燥乾麺 豚肉煮込みまぜそば(ルーロー麺)

フードリーの大人気メニュー「古早味肉燥乾麺（ルーロー麺）」

雲林県産の豚肉、にんにく、醤油など、厳選した地元食材を使用し、食品製造の最高基準に則って丁寧に仕上げました。消費者の皆さまに、美味しくて安心できる健康的な食品をお届けいたします。

豚骨を100%使用した濃厚スープに、秘伝の醤油でじっくり煮込んだ豚バラ肉とたっぷりのにんにくを加えました。コク深い豚骨とにんにくの旨みが口いっぱいに広がり、とろけるような豚バラ肉の食感がやみつきになります。

抹茶、キンセンカ、胡麻、小麦を練り込んだ特製麺を合わせ、お好みの野菜を加えることで、さらに美味しさが引き立ちます。

名称：豚肉煮込みまぜそば（ルーロー麺）
原材料名：豚バラ肉（雲林県産）、水、醤油、にんにく、フライドガーリック、食塩、小麦粉
内容量：660g（ルーロー150g×2、麺90g×4）
賞味期限：ルーロー／製造日より2年、麺／製造日より1年
保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。
調理方法：
① 麺をゆでて器に取り出します。
② 調理パックを残りの熱湯で湯せんし、十分に温めてください。
③ 麺とよく混ぜ合わせれば完成です。

排骨酥湯 パイカー酥スープ

秘伝の醤油に雲林県産の豚肉を漬け込み、たっぷりのにんにくで風味を引き立て、本格的な濃厚豚骨スープに仕上げました。

排骨酥は口の中でとろけるような柔らかさがあり、噛むほどににんにくと豚骨の香りが広がります。お子さまからご年配の方まで、幅広い世代にご好評いただいております。

フードリーは【iTQi優秀味覚賞（1つ星）】、【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。当社製品は高温殺菌処理を施しており、常温保存が可能です。いつでも台湾の郷土料理を安心してお楽しみいただけます。



名称：パイカー酥スープ
原材料名：豚スペアリブ、水、醤油、にんにく、フライドガーリック、食塩
内容量：400g（固形物80g）
賞味期限：製造日より2年
保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。
調理方法：電子レンジで加熱、または湯せん・電気釜で温めてお召し上がりください。

排骨酥麵 パイカー酥麵

雲林県産の豚肉、にんにく、醤油など、厳選した地元食材を使用し、食品製造の最高基準に従って丁寧に仕上げています。消費者の皆さまに、美味しくて安心できる健康的な食品をお届けいたします。

秘伝の醤油に漬け込んだ雲林県産の豚肉を、たっぷりのにんにくと共に煮込み、本格的な濃厚豚骨スープに仕上げました。排骨酥は口の中でほろりとほどけ、噛むほどににんにくと豚骨の香りが広がります。お好みの野菜を加え、もちもち食感の麺と一緒に召し上がりたいいただくことで、さらに深い味わいを楽しめます。



名称：排骨酥麵 | パイカー酥麵
原材料名：豚スペアリブ、水、醤油、にんにく、フライドガーリック、食塩、小麦粉
内容量：980g（パイカー酥スープ400g×2、麺90g×2）
賞味期限：パイカー酥スープ／製造日より2年、麺／製造日より1年
保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。
調理方法：
① 麺をゆでて器に取り出します。
② 調理パックを残りの熱湯で湯せんし、十分に温めます。
③ 麺とスープを合わせれば出来上がりです。



菇嘸菇嘸素米糕 菇嘸菇嘸ヴィーガンおこわ (完全ヴィーガン)

宗教・健康・エコ——あらゆる理由で楽しめるベジタリアン！

大豆不使用。台湾産の香り豊かなシイタケをたっぷり使用。

シイタケの濃厚な風味ともち米の弾力ある食感に、小麦グルテンの独特な旨みが加わります。一口ごとに満足感が広がります。

ベジタリアンの方はもちろん、健康志向の方にも理想的な一品です。

品名：菇嘸菇嘸ヴィーガンおこわ
原材料名：もち米（台湾産）、シイタケ（台湾産）、小麦グルテン、水
内容量：200g（1食分）
保存方法：-18℃以下で冷凍保存してください。
賞味期限：製造日より12か月

調理方法：
・電鍋で蒸して加熱してください。
・電子レンジで温めてください。



古早味米糕 古早味台湾おこわ

炒めた魯肉を混ぜ込み、もち米と合わせて高温で蒸し上げました。もち米本来の弾力と香りを生かし、独特の食感をお楽しみいただけます。さらに、代々受け継がれた秘伝のタレが加わり、味わいに奥行きを与えます。

このおこわは、時を越えて故郷の味へ誘ってくれる一品です。ひと口ごとに懐かしい幸福の記憶が広がります。台湾の味を楽しむなら、このおこわから始めてみてください。濃厚な美味しさと共に、懐かしい思い出が日常に溶け込みます。

品名：台湾伝統おこわ
原材料名：豚ひき肉、もち米、水、醤油、唐辛子
内容量：200g（1食分）
保存方法：-18℃以下で冷凍保存してください。
賞味期限：製造日より12か月

調理方法：
・電鍋で蒸して加熱してください。
・電子レンジで温めてください。



菇嘸菇嘸素拌醬 菇嘸菇嘸ヴィーガンルーロー (完全ヴィーガン)

繊細で豊かな味わい。小麦グルテンが濃厚なソースに絡み合い、一口ごとに奥深い風味を楽しめます。

従来の乾燥大豆ミートにありがちな強い豆の風味や油っぽさを避け、より栄養価が高く高品質な小麦グルテンを使用しました。台湾産の椎茸や天然スパイスと組み合わせ、丁寧に炒めることで軽やかな食感と濃厚な美味しさを実現しています。

ヴィーガンルーローは、乳製品・卵・動物性原料を一切使用していません。

ベジタリアンの方はもちろん、肉を控えた方や美味しさを求める方にも最適です。ご飯、麺類、野菜炒めなど、幅広い料理に合わせて、スプーン一杯で風味豊かな一品に仕上がります。

名称：菇嘸菇嘸ヴィーガンルーロー
原材料名：小麦グルテンチップ、椎茸、大豆油、醤油、砂糖、塩、五香粉、グルタミン酸ナトリウム
内容量：200g（3袋入り）
賞味期限：製造日より18か月
保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。
調理方法：電子レンジで加熱、または湯せん・電気釜で温めてお召し上がりください。



精品銀耳露 プレミアム白きくらげドリンク

紅棗とクコの実入り白きくらげドリンクは、台湾伝統の養生スイーツであり、食物繊維が豊富に含まれているため、滋養だけでなく美容にも適しています。台湾・阿里山産の新鮮な白きくらげを使用し、輸入された乾燥品やカット品ではなく、農場から食卓へ直送される安心食品です。

紅棗とクコの実の独特な香りを、氷砂糖でじっくり煮込み、ぷるぷる食感の植物由来ゼリー質を引き出しました。化学添加物は一切使用せず、自然な美味しさにこだわっています。

1本の『紅棗クコ白きくらげドリンク』には、丸ごとの紅棗が1粒入り、少量のクコの実と花のように広がる白きくらげが調和。気血を養い、目や肌を健やかに保ち、潤いを与える伝統的な滋養飲料です。

名称：プレミアム白きくらげドリンク
原材料名：水、白きくらげ、ナツメ、氷砂糖
内容量：200g
賞味期限：
保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。
調理方法：製造日より18か月

そのまま開けて、すぐにおいしくお召し上がりいただけます。