



# 「志斌食品」 台湾・高雄岡山 調味料

志斌食品は1949年に台湾・高雄 岡山区に創業。70年にわたり継承されてきた伝統的な発酵法を守りながら最新の殺菌技術を取り入れ、安全で高品質な豆板醤など各種の発酵調味料を作っています。ISO22000およびHACCPなど厳しい検査をクリア。すべて非遺伝子組換え大豆を使用するとともに、保存料・甘味料・合成着色料などの添加物は一切加えていません。



【商品規格】			
メーカー名	志斌食品(しひんしょくひん)	原産国	台湾
ブランド名	志斌(チアビーン)	ケース入数	12個
カテゴリー	台湾調味料	賞味期限	24ヶ月

フレーバー	台湾・豆板醤(辛さ：中辛)		台湾・旨辛にんにくダレ(辛さ：中辛)	
	140g	460g	140g	460g
JAN	4 710519 046050	4 710519 046166	4 710519 046081	4 710519 046180
ケース I T F	04 710519 046050	04 710519 046166	04 710519 046081	04 710519 046180
ピースサイズ (奥行×横×高さ)	55 x 55 x 80mm / 270g	72 x 72 x 125mm / 725g	55 x 55 x 80mm / 270g	72 x 72 x 125mm / 725g
ケースサイズ (奥行×横×高さ)	230 x 285 x 95mm / 3.5kg	330 x 260 x 140mm / 9.2kg	230 x 285 x 95mm / 3.5kg	330 x 260 x 140mm / 9.2kg
小売希望価格(税別)	460円	1,280円	460円	1,280円



旨辛にんにくダレ 麻婆豆腐、回鍋肉、担担麺、レバニラ、棒棒鶏、エビチリ、炒飯、鍋など 付けダレ、唐揚げ、フライ、蒸しエビ、冷製きゅうり、サラダ、炒め物など幅広く使えます！

商品特徴 台湾国内で多くの賞を受賞し、志斌食品で1番人気のある商品です。180日間、非遺伝子組換えの大豆を太陽と夜霧にさらした後に手作業で醸造しています。手作り豆板醤の濃厚でまろやかな風味が特徴です。ほんのり塩気と辛味のある味わい。  
※志斌・豆板醤は大豆を使用(四川・豆板醤はそら豆を使用) 新鮮な雲林ニンニク(中部)と屏東唐辛子(南部)を使って手作りにしている調味料。120日間自然乾燥させ、手作業で攪拌した唐辛子・紅小辣椒と新鮮な刻みニンニクを使用しています。ピリッと辛くて甘酸っぱい万能な旨辛にんにくソース。