



**新発売**

オーガニック 台湾中華調味料



この夏、ありそうでなかった**オーガニックの中華調味料**を発売します！  
台湾の伝統的な製法を継承し、厳選された有機原料で作られています。  
防腐剤、着色料、酵母エキス、アルコールを一切使用しておりません。  
中華料理にはもちろん、多彩な料理に合う**万能調味料**です！



【有機豆板醤 (トウバンジャン)】

中華調味料の定番、**豆板醤**。唐辛子が主原料の中国発祥の**発酵調味料**です。麻婆豆腐にはもちろん、さまざまな中華料理に欠かせない調味料です。料理に豊かなコクと風味、香りを加えることができます。

【有機オイスター風ベジソース】

**ベジタリアン対応**のオイスター風ソース (**グルテンフリーにも対応**しております！)。濃厚な甘みが癖になる、台湾で大人気のオイスター風ソースです。炒め物にはもちろん、チャーハンや煮込み料理にもよく合います。



【有機豆鼓醬 (トウチジャン)】

豆板醬が大豆を原料にしているのに対し、豆鼓醬は**黒豆**を発酵させて**豊かな旨味**と甘みを出しています。中華料理のおいしさを引き立たせるために活用される調味料です。この複雑な味わいをぜひともご体験ください！

【有機ラーチャオ醬】

ラーチャオ醬は、別名「台湾チリソース」。唐辛子を塩漬け**発酵**させて作る**辛味調味料**です。めちゃ旨&めちゃ辛で、ハマる人が続出しています。辛いものが好きな方に、ぜひともお試しいただきたい逸品です！

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
有機豆板醬	700円	180g	2年	12	4560342332338
有機オイスター風ベジソース	700円	210ml	2年	12	4560342332369
有機豆鼓醬	760円	180g	1年	12	4560342332345
有機ラーチャオ醬	760円	180g	1年	12	4560342332352

〈有機豆板醤だけで作る  
大豆ミートの本格麻婆豆腐〉

調理時間：10分

## 材料(2人前)

・絹ごし豆腐(1.5cm角)	300g
・大豆ミート(乾)	20g
・長ネギ(みじん)	15g
・にんにく(チューブ)	3g
・しょうが(チューブ)	3g
・ <b>有機豆板醤</b>	<b>50g</b>
・片栗粉(10gの水で溶く)	3g
・有機ごま油	5g
・水	200ml



## 準備

- 豆腐は1.5cm角に切ります。
- 大豆ミートはお湯で戻してよく絞ります。  
水戻し不要の場合は60g用意。
- 長ネギはみじん切りにします。

## 作り方

- フライパンに油をひき、にんにく・しょうが・長ネギを香りが立つまで炒めます。
- ①に有機豆板醤と大豆ミートを入れ、色づくまで炒めます。
- 水を加え、ひと煮たちしたら豆腐を入れ中心部に火が入るまで少し煮ます。
- 火加減を弱め水溶き片栗粉を回し入れて豆腐が崩れないようにゆっくりと混ぜ、とろみが付いたら火を止めて完成です。

〈有機オイスター風ベジソースで作る  
本場仕込みの とろやわルーローハン〉

調理時間：2時間15分

## 材料(2人前)

・豚バラ肉(幅1.5cm角・長さ4cm)	1kg
・にんにく(皮剥き・丸ごと)	5個
・ねぎ(葉部3cm)	1/2本
・エシャロット(1cm)	1束
・ <b>有機オイスター風ベジソース</b>	<b>50g</b>
・ <b>有機醤油</b>	<b>50g</b>
・ <b>砂糖</b>	<b>5g</b>
・水	600ml
・卵(ゆで卵)	4個
・パクチー(飾り用)	お好み



## 準備

- 豚バラ肉を幅1.5cm長さ4cmになるように切ります。
- ねぎは葉の部分を3cmに切ります。
- エシャロットは幅1cmで切ります。※葉が柔らかい時は葉も食べれます。
- ④は混ぜ合わせておきます。
- 卵はゆで卵にし1/2に切ります。

## 作り方

- 半分の豚バラ肉をフライパンに入れ中火で15分焼き、豚脂が出たら残りを入れさらに15分表面がきつね色になるまで焼きます。豚脂は全て拭き取ります。
- エシャロットを入れ香りが出るまで焼き、香りが立ってきたら④を入れて絡めるように炒め、水、にんにく、ねぎを加え、蓋をして弱火で約1時間30分煮込みます。
- 煮込んだ豚肉をご飯にかけ、ゆで卵、パクチーを乗せたら完成です。

〈伝統仕込みの**有機豆鼓醬**だけで作る  
冷めても美味しい豆鼓ゴロゴロ香味炒飯〉

調理時間：10分

## 材料(2人前)

・牛切り落とし肉	100g
・卵(2個)	100g
・ご飯	400g
・レタス(2cm角に手切り)	50g
・にんにく(チューブ)	5g
・ <b>有機豆鼓醬</b>	<b>60g</b>
・有機ごま油	30g



## 準備

- ボールに卵を溶きご飯を混ぜ合わせておきます。
- レタスは2cm角に手切りします。

## 作り方

- フライパンに油をひき、にんにくを香りが立つまで炒めたら牛肉を入れます。
- ①に卵を絡めたご飯を入れ強火で素早く切るように炒めます。
- ご飯がパラパラになったら有機豆鼓醬を入れて、全体に味が馴染んだらレタスを加えてさっと炒めて完成です。

〈**有機ラーチャオ醬**で作る  
簡単・時短 本格エビチリ〉

調理時間：10分

## 材料(2人前)

・海老(殻むき/背ワタ下処理済)	200g
・にんにく(チューブ)	10g
・しょうが(チューブ)	10g
・ねぎ(みじん切り)	50g
・ <b>有機ラーチャオ醬</b>	<b>3g</b>
・ <b>有機トマトケチャップ</b>	<b>45g</b>
・ <b>有機酢</b>	<b>3g</b>
・ <b>有機砂糖</b>	<b>3g</b>
・有機ごま油	



## 準備

- ねぎはみじん切りにします。
- ④は混ぜ合わせておきます。

## 作り方

- フライパンに油をひき、海老を入れ、中火で両面を白っぽくなるまで焼き、いったん取り出します。
- にんにく、しょうがを中火で炒め香りが立ってきたらねぎを入れ軽く炒めます。
- ④を加えてひと煮立させ①を戻し入れ絡めたら完成です。

## バックヤードから

「何が台湾の味なのでしょう？」と問われた台湾の文学者、焦桐さんは、十数年の歳月をかけて『味の台湾』（みすず書房、2021年）を執筆しました。それによると、台湾料理の基調は、16世紀以降に移住してきた福建人と客家人の食文化であるといえます。さっぱりして甘い福州料理と、油が重く塩気の強い福建西部の客家料理です。これらとともに重要なのは、調味料を重んじ、漢方薬剤を料理に取り入れる福建南部の閩南料理です。台湾料理の特徴の一つは、見た目が水気たっぷりで、主材料が汁に浸っている料理がよく見られるということです。また、小吃（シャオチー）に重きが置かれます。これは、主食とおかず、点心の役割を兼ね備えています。小吃は経済的に貧しかった時代、懸命に労働し節約する食文化として定着しました。日本の統治時代の影響で、おでんや天ぷら（さつまあげ）なども食べられ、問わずも日本料理の痕跡は、台湾の伝統的な味わいとして内面化されています。このたび風と光が発売する日本人の味覚によく合うオーガニックの台湾中華調味料、ぜひご注目ください！