

有機豆鼓醬（トウチジャン） 180g

有機JAS認証の豆鼓醬です。本格中華の奥深いコクがある万能調味料。



商品コード	100157
POSコード	4560342332345
希望小売価格（税抜）	¥840
商品サイズ(mm)D奥行W幅H高さ	65x65x83
内容量	180g
商品重量	400g
入数	12
ケースサイズ(mm)DWH	280×215×90
ケース重量	4.5kg
賞味期間	3年
原産国名	台湾



特長、セールスポイント

中華調味料では定番の豆鼓醬(とうちじゃん)。野菜炒めや麻婆豆腐に欠かせない発酵調味料。豆鼓(トウチ)は、小粒納豆ほどの黒豆と塩を発酵させ水分を抜いたもので、程よい塩味に加えコクと深みがあります。豆鼓醬は日本の八丁味噌の味に似ていますが、これはどちらも豆を発酵して作っているためです。辛くはないため、お子様がいらっしゃる家庭でも様々な料理に使えて家族で一緒に楽しめます。原料や製法にもこだわり、有機黒豆・有機キビ糖・汚染のない海域で天日干しした海塩・有機椎茸・昆布を伝統製法で仕込んでいます。

おすすめメニュー

- ・野菜炒め
- ・麻婆豆腐
- ・焼きそば
- ・炒飯

原材料名

有機黒豆、有機砂糖、有機黒豆醬油(有機黒豆、有機砂糖、食塩)、食塩、有機椎茸、昆布

アレルギー・コンタミネーション・遺伝子組み換え等

※アレルギー（大豆）

※コンタミネーション（小麦、ごま）

保存方法、注意事項

直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。
※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。

製造工程

原材料品質検査→黒豆10時間浸水、1時間スチーム→酵母培養、180日間以上発酵→椎茸、昆布110度20分加熱→製品殺菌→ボトル詰め→包装

栄養成分表示（100gあたり）

エネルギー（Kcal）	195
たんぱく質（g）	12
脂質（g）	3
炭水化物（g）	30
食塩相当量（g）	4.5

包材情報

ガラス瓶

一括表示情報(裏面)

商品名：有機豆鼓醬（トウチジャン）

●名称：有機調味料 ●原材料名：有機黒大豆、有機砂糖、有機黒豆醬油(有機黒大豆、有機砂糖、食塩)、食塩、有機椎茸、昆布 ●内容量：180g ●賞味期限：日本語ラベル外右部に記載 ●原産国名：台湾 ●保存方法：直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。 ●販売者：株式会社風と光 横浜市神奈川区鶴屋町2-21-1

●輸入者：三宗貿易株式会社 福岡市早良区祖原14-20
※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。

栄養成分表示（100gあたり）
エネルギー 195kcal、たんぱく質 12g、脂質 3g、炭水化物 30g、食塩相当量 4.5g

JAS
NO-14022702

4 560342 332345