

有機豆板醤（トウバンジャン） 180g

有機JAS認証の豆板醤です。この1本で驚きの本格中華に！味の決め手となる万能調味料。



商品コード	100156
POSコード	4560342332338
希望小売価格（税抜）	¥770
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	2年
原産国名	台湾



特長、セールスポイント

中華発酵調味料では定番の豆板醤(とうばんじゃん)。
 有機豆板醤の最大の特徴は、その手軽さ！いつもの中華料理がこの1本で本格中華の味に早変わり！
 なじみの豆板醤に比べるとコクが深く辛さが控えめなので、「いつもの豆板醤と全く違う！あまり辛くない！？」驚きの旨味の濃さに手放せなくなることも間違えなし。その秘密は醤油にあり！
 原料の有機醤油は『最高級の極上醤油』。本来の塩水仕込で生醤油を使う再仕込み製法。有機丸大豆と有機小麦を通常の2倍の180日間かけ、じっくり再発酵させるためアミノ酸などの栄養価の高い醤油です。
 原料や製法にもこだわっており、有機キビ糖・地元農家と契約栽培の有機唐辛子・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。
 ★有機豆板醤にちょい足し“追いラーチャオ”で自分好みの辛さを楽しむのが風と光スタッフのお勧めです★

おすすめメニュー

- ・麻婆豆腐
- ・回鍋肉
- ・炒飯
- ・焼きそば

原材料名

有機砂糖、有機唐辛子、有機大豆、有機小麦、食塩、有機椎茸、有機醤油(有機大豆、有機小麦、有機砂糖、食塩)、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（小麦、大豆）

※コンタミネーション（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→大豆10時間浸水、1時間スチーム→小麦焙煎、粉碎→酵母培養180日間以上発酵→唐辛子、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）	179
たんぱく質（g）	6.8
脂質（g）	1.6
炭水化物（g）	34.3
食塩相当量（g）	0.6

包材情報

ガラス瓶

一括表示情報(裏面)

商品名：有機豆板醤（トウバンジャン）

●名称：有機調味料 ●原材料名：有機砂糖、有機唐辛子、有機大豆、有機小麦、食塩、有機椎茸、有機醤油(有機大豆、有機小麦、有機砂糖、食塩)、昆布 ●内容量：180g ●賞味期限：日本語ラベル外右側に記載 ●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 179kcal、たんぱく質 6.8g、脂質 1.6g、炭水化物 34.3g、食塩相当量 0.6g

JAS
 NO-14022702
 4 560342 332338