

## 商品紹介



## 香港老舗「八珍」のお酢シリーズ

香港を代表する調味料メーカーである八珍醬園の製品がついに登場です。

品名	内容
甜酢 Sweetened Vinegar	600ml
黒糯米酢 Black Rice Vinegar	600ml
紅酢 Red Vinegar	300ml
陳酢 Aged Vinegar	500ml

### 主なスパイスと効能

- 甘草 ホルモンバランスを整える。美白作用。
- 丁香 神経の不調を整える。
- 八角 冷え性改善。強壮。
- 花椒 冷痛の改善。
- 陳皮 食欲不振、消化不良の改善。セキ止め。

甜酢



香港では産後の女性のためのお料理に欠かせない調味料として有名です。甘みと香りが特徴の甘酢で、甘草、八角など特に女性に優しいスパイスが入っています。酢豚などのお料理や煮込み料理にぴったりです。

黒糯米酢



もち米を原料にしたマイルドな黒酢です。スパイスの香りと程好い酸味で、点心類のつけだれにもってこいです。甜酢とブレンドすれば絶妙な風味のブラックピネガーソースが出来上がり。

紅酢



着色料を使用していない自然な色合いの紅酢です。麺類や点心類のつけだれとしてご使用ください。

陳酢



伝統的な製法で丁寧に作られたブラックピネガーです。一般的な黒酢に比べ酸味にカドがなく、くせの少ない風味です。あらゆるお料理に、つけだれとして是非ご愛用ください。

## 商品紹介

### 八珍豆鼓（ハッチントウチ）

品名	内容
八珍豆鼓 （ハッチントウチ）	200 g /pc×40/ケース



ふっくらと大粒の黒大豆を厳選し昔ながらの製法で作った 上質な豆鼓です。

従来品にくらべ塩分もマイルドで、エグみや蒸れたような臭いもありません。  
発酵食品特有のまろやかなコク、アミノ酸などのうまみを豊富に含んでおり、  
そのまま食べてもまるでチーズのような美味しさです。

\*今お使いの豆鼓と食べ比べてみて下さい！