

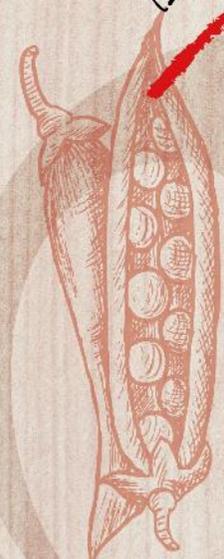


Sauce Co.



# Green & Life Healthy Diet

廚房中的美味醬料盡在味榮



天然釀造 / 調味調理 / 有機食品 / 量販零售  
Natural Fermenting / Seasoning / Organic Food / Wholesale & Retail



<p>商品名稱</p>	<p>黑暗部落達蘭埠 無毒炭焙金針(精緻包) TALAMPO-CHARCOAL ROASTED DAYLILY (FINE STYLE)</p>		<p>黑暗部落達蘭埠 無毒炭焙金針(環保包) TALAMPO-CHARCOAL ROASTED DAYLILY (ECO STYLE)</p>	
 <p>金針達人— 陳盛發 理事長</p>	 <p>公平貿易</p>			
<p>國際條碼</p>	<p>4711175002183</p>	<p>保存期限 1 年</p>	<p>4713327169690</p>	<p>保存期限 1 年</p>
<p>規格(內容量)</p>	<p>80 克/盒</p>	<p>24 盒/箱</p>	<p>80 克/袋</p>	<p>24 袋/箱</p>
<p>商品特色</p>  <p>香菇達人— 潘務本</p>	<p>全程不經硫燻烘焙製造，故風味天然、鮮、脆、甜美，是「花蓮縣達蘭埠文化農業產業推廣協會」持守環境友善信念，共同建立的持有品牌，溫烘烤，風味漸現、味道鮮美、香氣沁人。</p> <p>金針能保持金黃鮮亮，是藉助地理環境之便，撿拾掉落乾燥木材當柴火，再由經驗師傅以空氣熱對流方式慢火中烘焙，並適時的翻動使均勻分散在每一朵花蕾上，直到烘焙乾度達到 95%，因而不褐變且鮮度持久。除了加工過程講究工法外，族人們精心摘選最適宜加工的二日鮮蕾，更是我們對品質的維護與堅持；這是人與土地用心互動的成果，我樂意與您分享這份喜悅！</p> <p>※Malapaliw 換工·無農藥種植 透過教會努力奔走，每年只在金針產季聚集在 ciharaay 山谷的族人幾經波折與思慮，終於在 2003 年 10 月決定：『以集體換工模式轉型無農藥栽植』。「換工制度」稱為 Malapaliw，「paliw 把六」即換工，所有農戶輪流完成各家的農務，當值農戶負責日飲食與獵物。目的為解決部落裡勞力短缺問題…透過換工拔草、集體管理和經營，無農藥栽種非但為部落帶來生機，更因此喚回族人共耕共享、同飲同食的美好傳統。</p> <p>※味榮真心回饋：基於企業責任與國際公平貿易原則，每銷售一袋後，味榮將捐出 3 元作為部落原住民朋友友愛基金(以精緻包為對象)。</p>			

商品名稱	甘口鰹魚味噌 BONITO MISO		北海道 鰹魚昆布味噌 HOKKAIDO BONITO KELP MISO		信州味噌 SHIN-SHU MISO		信州味噌(0號) SHIN-SHU MISO (NO.0)		田舍 赤味噌 TIAN-SHE RED MISO	
商品										
國際條碼	4901552010393		4977858092869		4977858092777		4512822362038		4901552955113	
保存期限	18個月(需冷藏)		18個月(需冷藏)		18個月(需冷藏)		18個月(需冷藏)		18個月(需冷藏)	
規格(內容量)	500克/盒	8盒/箱	500克/盒	8盒/箱	500克/盒	8盒/箱	500克/盒	8盒/箱	500克/盒	8盒/箱
商品特色	1、米味噌(柴魚昆布風味)。 2、添加日本鰹魚，風味獨特！ 3、適合海鮮類味噌料理。		1、使用日本特產鰹魚與昆布製成，為調味的最佳選擇，充分表現出北海道風味。 2、混合米麴與大豆比例均依北海道地區特色定，較適合煮味噌拉麵或味噌火鍋。		1、使用非基因改良大豆製作。 2、較大眾化口味的信州味噌。		1、採非基因改造黃豆製成之米味噌。		1、日本道地赤味噌口味。 2、釀造完熟時間長，約1年的時間，味道更為香醇。 3、正常溫度熟成，色澤較深。	
備註說明	葷		葷		全素		全素		全素	
	皆使用非基因改造黃豆。製程無添加化學成份，不添加防腐劑，會因時間越久色澤會越深，但風味更佳，請冷藏保存。									

商品名稱	紅麴味噌 RED YEAST MISO		韓式味噌辣醬 HOT SPICY MISO PASTE		信州的味 天然味噌 NATURAL MISO (JAPANESE SHIN-SHU FLAVOR)		日式昆布味噌 NATURAL MISO (JAPANESE KELP FLAVOR)		日式鰹節味噌 NATURAL MISO (JAPANESE BONITO FLAVOR)	
商品			 <b>新品上市</b>							
國際條碼	4711175000974		4711175007904		4711175004606		4711175004644		4711175004613	
保存期限	18個月(需冷藏)		12個月(需冷藏)		18個月(需冷藏)		18個月(需冷藏)		18個月(需冷藏)	
規格(內容量)	500克/盒	8盒/箱	300克/盒	16盒/箱	300克/盒	16盒/箱	300克/盒	16盒/箱	300克/盒	16盒/箱
商品特色	<p>1、嚴選大豆、米、紅麴及鹽製成。</p> <p>2、在製作過程中將味噌配方裡部份米麴改為紅麴後，可使原本一般味噌需使用的鹽降低10%，因此食用較無負擔。</p>		<p>1、味榮以傳承三代本家釀造技術，純釀白味噌、赤味噌與韓國辣椒，以黃金比例調和出創新韓風口味味噌。</p> <p>2、味濃厚醇，可以為麻辣鍋底或紅燒湯底、麻婆豆腐、乾拌麵等料理，為台式絕佳調味聖品。</p> <p>適合料理： 韓式辣炒年糕、韓式辣雞翅等料理。</p>		<p>1、特別使用信州味噌製作工法生產，原味、傳統釀造熟成。</p> <p>2、適用生機飲食，替代味精與鹽使用，鹹香風味，讓料理更添加美味。</p>		<p>1、嚴選頂級日高昆布製成。</p>		<p>1、採用日本鰹魚萃取原液。</p> <p>2、適合煮味噌湯與麻辣火鍋湯底使用。</p>	
備註說明	全素								葷	
皆使用非基因改造黃豆。製程無添加化學成份，不添加防腐劑，會因時間越久色澤會越深，但風味更佳，請冷藏保存。										

商品名稱	活力元氣 天然釀造味噌(細) NATURAL MISO		活力元氣 天然釀造味噌(粗) NATURAL MISO (GRAINED)		黃金麥味噌 GOLDEN WHEAT MISO		日高 昆布味噌(細) NATURAL KELP MISO		極釀 天然味噌 NATURAL MISO		極釀 經節味噌 NATURAL BONITO MISO	
商品												
國際條碼	4711175000608		4711175000592		4711175001384		4711175000660		4711175000790		4711175000806	
保存期限	18個月 (需冷藏)		18個月 (需冷藏)		18個月 (需冷藏)		18個月 (需冷藏)		18個月 (需冷藏)		18個月 (需冷藏)	
規格(內容量)	500克/盒	8盒/箱	500克/盒	8盒/箱	500克/盒	8盒/箱	500克/盒	8盒/箱	500克/盒	8盒/箱	500克/盒	8盒/箱
商品特色	1、健康美味的原味大豆味噌,拌醬或煮湯料理都適合。				1、採用天然栽培的黃金麥製麩發酵,釀出有麥香的味噌口味,因味道特香醇甘甜,適用於醃漬、涼拌。		1、嚴選日本頂級日高昆布製成。		1、接近日本信州風味。		1、海鮮類味噌湯、炒菜(花枝、牡蠣等)為絕佳之調味聖品。	
	煮湯、炒菜 調味尤佳		煮拉麵、調醬 醃製尤佳		2、發酵時間長達 100 天,所以麥味噌口感更為甘甜。		2、煮湯、調味尤佳。		2、煮湯、炒菜、調味尤佳。			
備註說明	全素										葷	
	皆使用非基因改造黃豆。製程無添加化學成份,不添加防腐劑,會因時間越久色澤會越深,但風味更佳,請冷藏保存。											

商品名稱	樂有機 有機赤味噌 ORGANIC RED MISO		樂有機 有機黃金麥味噌 ORGANIC GOLDEN WHEAT MISO		樂有機 有機昆布味噌 ORGANIC KELP MISO	
商品						
國際條碼	4711175007423		4711175006150		4711175006129	
保存期限	18個月(需冷藏)		18個月(需冷藏)		18個月(需冷藏)	
規格(內容量)	300克/盒	8盒/箱	300克/盒	16盒/箱	300克/盒	16盒/箱
商品特色	1、本家釀造天然熟成12個月以上，風味厚醇，讓料理更加分。 2、適合烹煮各種口味日式懷石味噌湯，也可生拌調醬、可以降低鹽度的攝取並增加風味。		1、特別與台中在地農友合作，以當地栽培之有機小麥為原料，多層次口感富有獨特麥香。 2、適合生拌調醬、生機飲食。		1、添加昆布(海帶芽)原料，使味噌更添甘醇海洋風味。	
	1、味榮以超過70年的歷史，傳承三代本家釀造技術，堅持古法釀造。 2、不添加任何化學防腐劑與人工甘味劑。 3、採用美國/加拿大有機黃豆、台灣特選有機米為主原料精製。 4、小包裝適合小家庭或住外上班族簡單料理使用。 5、製程無添加化學成分，成品會因時間越久，色澤越深，不影響食用安全反有陳年風味。 6、通過采園生態驗證有限公司驗證，有機驗證字號：1-008-131106		   			
備註說明	皆使用非基因改造黃豆。製程無添加化學成份，不添加防腐劑，會因時間越久色澤會越深，但風味更佳，請冷藏保存。全素。					

商品名稱	非基改大豆味噌(細) NON-GMO MISO		非基改大豆味噌(粗) NON-GMO MISO(GRAINED)		營養味噌包(橘) RICE MISO	精緻味噌包(紫) RICE MISO	精緻豆鼓包 BLACK BEAN	精緻豆瓣醬 FERMENTED AND SEASONED SOYBEAN PASTE				
商品												
國際條碼	4711175007188		4711175007195		4711175000356	4711175000356	4711175000370	4711175000363				
保存期限	18個月(需冷藏)		18個月(需冷藏)		18個月(需冷藏)	18個月(需冷藏)	18個月(需冷藏)	18個月(需冷藏)				
規格(內容量)	1000克/盒	6盒入/箱	1000克/盒	6盒入/箱	140克/包	20包/箱	140克/包	30包/箱	100克/包	30包/箱	140克/包	30包/箱
產品特色	<p>1、使用台灣在地稻米與美國、加拿大非基改黃豆為原料。</p> <p>2、台灣自產第一款經濟省錢的精緻味噌零售包裝。</p> <p>3、味榮 70 年味噌純釀造工法經驗製作，自然發酵而成，醞釀出黃豆最原始的美味與營養，香醇濃郁。</p> <p>4、可回收環保盒裝設計，保存容易，乾淨衛生，空盒可以回收再利用。</p> <p>5、本家釀造自慢風味，成分天然，無添加『味精』，及無添加『防腐劑』，全素可用。</p> <p>6、採用最新生產保存技術保存期限 18 個月。</p> <p>※味噌久置顏色會略深，為正常發酵熟成現象請安心食用。</p>				<p>採用非基因改造黃豆製成之米味噌。</p>		<p>採用非基因改造黃豆製成之米味噌。</p>		<p>天然黑豆發酵產品</p>		<p>以精選黃豆發酵之產品，蒸、炒、沾、拌皆宜。</p>	
備註說明	皆使用非基因改造黃豆。製程無添加化學成份，不添加防腐劑，會因時間越久色澤會越深，但風味更佳，請冷藏保存。全素。											

商品名稱	有機細味噌 ORGANIC MISO	有機粗味噌 ORGANIC MISO (GRAINED)	有機五穀味噌 ORGANIC MIXED GRAINS MISO (GRAINED)	有機味噌 (味榮達人嚴選無添 加) ORGANIC PREMIUM MISO	有機細味噌 (味榮京風) JING FENG ORGANIC MISO	有機粗味噌 (味榮京風) JING FENG ORGANIC MISO (GRAINED)
商 品						
國際條碼	4711175003128	4711175003111	4711175003135	4711175001070	4711175000585	4711175000578
保存期限	18個月(需冷藏)	18個月(需冷藏)	18個月(需冷藏)	18個月(需冷藏)	18個月(需冷藏)	18個月(需冷藏)
規格(內容量)	500克/盒   8盒/箱	500克/盒   8盒/箱	500克/盒   8盒/箱	300克/盒   8盒/箱	400克/盒   8盒/箱	400克/盒   8盒/箱
產品特色	<p>1、採用美國、加拿大有機黃豆、台灣有機米為主要原料。</p> <p>2、味榮七十年味噌釀造經驗製作，釀造熟成一個月以上，口感更勝於一般市售有機味噌。</p>	<p>1、有機五穀原料:有機黃豆(美國、加拿大)、有機米(台灣)、有機糙米(台灣)、有機小麥(澳洲)、有機燕麥(澳洲/加拿大)。</p> <p>2、製作原料含有機五種雜糧，除了醞釀味香濃郁外，並具有一份特殊的雜糧香味，更加分又營養。</p>	<p>1、嚴選有機驗證原料，熟成3個月以上，使味噌風味更甘醇、香氣更迷人。</p>	<p>1、採用有機認證之黃豆和有機米為主原料。</p> <p>2、製程無添加化學成份。</p> <p>3、細味噌：煮湯、炒菜、調味皆可。</p> <p>4、粗味噌：煮拉麵、調醬、涼拌、醃製。</p>		
備註說明	<p>通過采園生態驗證有限公司驗證，有機驗證字號：1-008-131106</p> <p>皆使用非基因改造黃豆。製程無添加化學成份，不添加防腐劑，會因時間越久色澤會越深，但風味更佳，請冷藏保存。全素。</p>					

商品名稱	<p>國產紅麴味噌 RED YEAST MISO</p>		<p>國產薑黃味噌 TURMERIC MISO</p>	
商品				
國際條碼	4711175004989		4711175005054	
保存期限	18 個月(需冷藏)		18 個月(需冷藏)	
規格(內容量)	650 克/瓶	8 瓶/箱	650 克/瓶	8 瓶/箱
產品特色	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、嚴選台灣國產原料使用：黃豆(非基改)、米、紅麴米，來源穩定安全，多元國產雜糧作物融合，營養價值豐富。</li> <li>2、生產技術採用味榮醬職人三代傳承 70 年 100%純釀造工法，手工純釀造，自然發酵而成，以養生素材-紅麴取代部分米麴後，降低了鹽度，減輕更多負擔。</li> <li>3、紅麴容易上色的優勢，可增添料理色澤，豐富料理視覺。</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1、原料取自國產黃豆(品種:高雄選 10 號)與國產米(嘉南平原台梗 11 號優質蓬萊米)，來源穩定安全，多元國產雜糧作物融合，營養價值豐富。</li> <li>2、生產技術採用味榮醬職人三代傳承 70 年 100%純釀造工法，手工純釀造工法經驗製作，自然發酵而成，醞釀出黃豆最原始的美味與營養，香醇濃郁之味噌，添加養生素材-春薑薑黃，為釀造界首創，風味特殊，適合作蔬食調醬及輕食料理。</li> </ol>	
備註說明	<p>皆使用非基因改造黃豆。製程無添加化學成份，不添加防腐劑，會因時間越久色澤會越深，但風味更佳，請冷藏保存。全素。</p>			

商品名稱	御藏(級)有機黑豆壺底油露 ORGANIC PREMIUM BLACK BEAN SAUCE (LIGHT)	御藏(級)有機黑豆壺底油膏 ORGANIC PREMIUM BLACK BEAN SAUCE (THICK)	職人有機 黑豆蔭油露 ORGANIC EXCELLENT BLACK BEAN SAUCE (LIGHT)	職人有機 黑豆蔭油膏 ORGANIC EXCELLENT BLACK BEAN SAUCE (THICK)
商 品			 <b>新品上市</b>	 <b>新品上市</b>
國際條碼	4711175003098	4711175003104	4711175000844	4711175000851
規格 (內容量)	保存期限 3 年		保存期限 3 年	
	420 毫升/瓶	6 瓶/箱	420 毫升/瓶	6 瓶/箱
商品特色	1、有機原料：有機黑豆(中國)、有機糖(巴西)、有機糯米(台灣)。 2、由台灣農委會審核檢驗單位『采園生態驗證』之有機黑豆醬油產品。 <b>*此系列為天然手工純釀造，沉澱屬自然現象。</b>		1、有機原料：有機黑豆(中國) <b>*此系列為天然手工純釀造，沉澱屬自然現象。</b>	
	黑豆使用量：最多(頂級口感)      釀造熟成期：360 天 台灣西螺黑豆壺底蔭油老師傅『阿炎師』為追求更完美的味道與品質，不斷的嘗試錯誤與改善作法，最終研究一套自有技術與風味的天然釀造工法。『御藏』以黃金比例方式古法調製，味道濃郁香醇，為黑豆醬油系列之頂級作品。特產黑豆壺底蔭油獨特的口感風味，市面少有，值得御食珍藏！		黑豆使用量：多(優級口感)      釀造熟成期：180 天 我們堅持台灣在地與誠信經營的理念，並以『關懷人文』『友善土地』『美味食物』『永續發展』的理念積極推廣有機黑豆醬油。採用葫蘆墩圳水與糯米，手工竹盤製麵，180 天陶缸熟成，成就甘醇幸福好味道。許諾以 100% 天然、零負擔，盡心照顧下一代，以職人堅持美味與工藝的態度，盡心傳遞從產地到餐桌健康幸福的元素，讓美食流動著無添加的輕盈與簡單，重溫家鄉味的純真與美好。	
建議料理	油膏- 各種養生菇類、砂鍋料理、炸物。		油露- 麻婆豆腐、湯底調味、炭烤筍白筍。	
備註說明	通過采園生態驗證有限公司驗證，有機驗證字號：1-008-131106			
	製程無添加化學成份，不添加防腐劑，開封後請冷藏，並請盡速食用完畢。全素。			

商品名稱	極釀(級)有機黑豆蔭油露 ORGANIC FINEST BLACK BEAN SAUCE (LIGHT)		極釀(級)有機黑豆蔭油膏 ORGANIC FINEST BLACK BEAN SAUCE (THICK)		極釀(級)有機黑豆薄鹽蔭油露 ORGANIC FINEST BLACK BEAN SAUCE (LIGHT)(LESS SALT)	
商 品					 外銷限定	 外銷限定
國際條碼	4711175003050	4711175005320	4711175003067	4711175005313	4711175004910	4711175005443
規格 (內容量)	保存期限 3 年		保存期限 3 年		保存期限 3 年	
	320 毫升/瓶		320 毫升/瓶		320 毫升/瓶	
	12 瓶/箱		12 瓶/箱		12 瓶/箱	
商品特色	1、由台灣農委會審核檢驗單位『采園生態驗證』之驗證有機黑豆醬油/豆豉產品。有機認證字號:1-008-131106。					
	2、台灣第一支通過 ISO22000 & HACCP 國際食品安全保證的有機黑豆醬油。 <b>本系列為天然手工純釀造，沉澱屬自然現象。</b>					
	1、原料：有機黑豆(中國)、有機糖(巴西)、有機糯米(台灣)。 2、台灣第一支從黑豆品種的嚴格篩選、浸泡蒸煮，下麴菌製麴，清洗拌鹽，加上粗鹽封缸，讓醬油麴菌在缸中因為時間與溫度的高低起伏，慢慢將一粒粒黑豆中所蘊含的營養與精華激發出來，成為日後一滴滴濃醇的黑豆原汁。 <b>*黑豆使用量：多(優級口感) 釀造陶缸熟成期：180 天。</b>					
備註說明	1、無麩質成分。					
	2、小瓶包裝適合單身與小家庭使用。					
	3、黑豆醬油別於一般黃豆醬油傳統在地風味，更適合中式料理。					
備註說明	製程無添加化學成份，不添加防腐劑，開封後請冷藏，並請盡速食用完畢。全素。					



商品名稱	純釀(級) 黑豆蔭油露 PURE BLACK BEAN SAUCE (LIGHT)	純釀(級) 黑豆蔭油膏 PURE BLACK BEAN SAUCE (THICK)	佳釀(級) 黑豆壺底蔭油露 EXCELLENT BLACK BEAN SAUCE (LIGHT)	佳釀(級) 黑豆壺底蔭油膏 EXCELLENT BLACK BEAN SAUCE (THICK)	佳釀 黑金黑豆 壺底蔭油露 EXCELLENT BLACK BEAN SAUCE (DARK)	珍釀(級) 壺底蔭油露 NATURAL BLACK BEAN SAUCE (LIGHT)	珍釀(級) 壺底蔭油膏 NATURAL BLACK BEAN SAUCE (THICK)	珍釀(級) 濃厚壺底蔭油露 NATURAL BLACK BEAN SAUCE (STRONG)
商 品								
國際條碼	4711175000721	4711175000738	4711175006433	4711175006440	4711175006006	4711175003616	4711175003609	4711175008437
規格 (內容量)	保存期限 3 年	保存期限 3 年	保存期限 3 年	保存期限 3 年	保存期限 3 年	保存期限 3 年	保存期限 3 年	保存期限 3 年
	420 毫升/瓶	420 毫升/瓶	420 毫升/瓶	420 毫升/瓶	420 毫升/瓶	420 毫升/瓶	420 毫升/瓶	420 毫升/瓶
	12 瓶/箱	12 瓶/箱	12 瓶/箱	12 瓶/箱	12 瓶/箱	12 瓶/箱	12 瓶/箱	12 瓶/箱
商品特色	黑豆使用量:多/釀造熟成期: 180 天		黑豆使用量:偏多/釀造熟成期: 150 天			黑豆使用量:正常/釀造熟成期: 120 天		
	<p>產品依據台灣西螺黑豆壺底蔭油老師傳『阿炎師』傳承古法，精選黑豆，嚴格篩選、浸泡蒸煮，下麴菌製麴，清洗拌鹽，加上粗鹽封缸，黑豆在陶甕日曝，讓醬油麴菌在缸中因為時間與溫度的高低起伏，慢慢將一粒粒黑豆中所蘊含的營養與精華激發出來，成為日後一滴滴濃醇的黑豆原汁。黑豆本質營養豐富，又經天然發酵釀造，營養成份更易吸收。*本系列為天然手工純釀造，沉澱屬自然現象。</p>							
備註說明	製程無添加化學成份，不添加防腐劑，開封後請冷藏，並請盡速食用完畢。全素。							



商品名稱	有機豆麥醬油 ORGANIC SOY SAUCE		有機減鹽醬油 ORGANIC SOY SAUCE (LIGHT) (LESS SALT)		有機素蠔油 ORGANIC VEGETARIAN MUSHROOM OYSTER SAUCE		純釀(級) 紅麴黑豆油露 PURE RED YEAST BLACK BEAN SAUCE (LIGHT)	純釀(級) 紅麴黑豆油膏 PURE RED YEAST BLACK BEAN SAUCE (THICK)
商 品			 外銷限定	 外銷限定	 新味潮 FUN FOOD TAIWAN			
國際條碼	4711175006174	4711175009236	4711175006167	4711175009250	4711175006143	4711175009243	4711175001124	4711175001322
規格 (內容量)	保存期限 3 年		保存期限 3 年		保存期限 3 年		保存期限 3 年	
	420 毫升/瓶		420 毫升/瓶		420 毫升/瓶		420 毫升/瓶	
	12 瓶/箱		12 瓶/箱		12 瓶/箱		12 瓶/箱	
商品特色	<p>1、原料洗滌蒸熟後，採純手工製麴，無添加天然發酵 360 天，絕非化學醬油。</p> <p>2、用炭火直燒釀製成醬油醞釀風味，使味道獨特香醇且回甘迷人，且醬汁顏色自然紅潤。</p> <p>3、台灣釀造公會認證純釀造醬油，無添加任何防腐劑或人工色素，為天然營養調味料。</p>						<p>1、特選黑豆與紅麴原料，經 180 天日曝，遵古法採 100% 純釀釀造而成。</p> <p>2、本產品絕無化學添加物，不添加糖精及人工色素。</p> <p>3、適合紅燒、滷肉。</p>	
備註說明	本產品為天然手工釀造，沉澱屬自然現象，開封後請冷藏並請盡速食用完畢。全素。							



商品名稱	醬職人 國產黑豆蔭油膏 TAIWAN BLACK BEAN SAUCE (THICK)	醬職人 國產黑豆蔭油露 TAIWAN BLACK BEAN SAUCE (LIGHT)	醬職人 無糖添加薄鹽 國產黑豆蔭油露 SUGARFREE TAIWAN BLACK BEAN SAUCE (LESS SALT)	梅子油露 PLUM SOY SAUCE (LIGHT)	梅子油膏 PLUM SOY SAUCE (THICK)
商 品					
國際條碼	4711175007874	4711175007881	4711175009205	4711175006235	4711175006242
規格 (內容量)	保存期限 3 年	保存期限 3 年	保存期限 3 年	保存期限 3 年	保存期限 3 年
	320 毫升/瓶	320 毫升/瓶	320 毫升/瓶	420 毫升/瓶	420 毫升/瓶
	12 瓶/箱	12 瓶/箱	12 瓶/箱	12 瓶/箱	12 瓶/箱
商品特色	<p>1、西螺老師傅 75 年黑豆醬油傳統工法，手工製陶缸日曝熟成 180 天，發揮國產黑豆天然食材與本家釀造的自然香味與甘醇風味，成就美味健康無負擔的無添加國產黑豆醬油。</p> <p>2、配合政府推廣國產雜糧計畫，使用國產非基因改造黑豆，品種『台南 5 號』，產地為雲林縣東勢鄉，台灣農產品追溯編號【1201000003】。</p> <p>3、黑豆履歷查詢 <a href="http://qrc.afa.gov.tw/blog/1201000003">http://qrc.afa.gov.tw/blog/1201000003</a></p>			<p>1、台灣青梅提煉原汁，並搭配手工釀造豆麥醬油調製，梅子味香醇濃郁開胃下飯，亦屬涼拌調味聖品。</p> <p>2、相較於一般醬油，鹽分濃度較淡，為清淡飲食之好選擇。</p> <p>3、酸甜口感清爽順口，適合各種料理。 例：水餃沾醬、拌龍鬚菜、及各式紅燒料理。</p>	
備註說明	本產品為天然手工釀造，沉澱屬自然現象，開封後請冷藏並請盡速食用完畢。全素。				

商品名稱	小麥糯米料理醋 WHEAT & GLUTINOUS RICE HERB VINEGAR		小麥糯米素食烏醋 WHEAT & GLUTINOUS RICE VINEGAR		蔬果烏醋 WORCESTERSHIRE SAUCE	
商 品						
國際條碼	4711175002893		4711175001681		4711175000998	
規格 (內容量)	保存期限 3 年		保存期限 3 年		保存期限 3 年	
	250 毫升/瓶	12 瓶 / 箱	250 毫升/瓶	12 瓶 / 箱	240 毫升/瓶	12 瓶 / 箱
商品特色	1、採用天然生長無污染小麥與糯米為釀製原料，用傳統古法陶缸一年 100% 純釀造，保留日式傳統風味，酸香獨特，味道濃郁。 2、小麥草本身含有多種酵素，釀製後生成多種胺基酸及獨特元素，更適合生機飲食。		1、採用全國唯一小麥草釀造糯米醋的技術，保留較多營養及美味的古式陶甕釀醋手法。 2、製程無添加防腐劑及人工色素。 3、特別添加天然義式香料。		1、採用釀造醋，搭配新鮮蔬果(紅蘿蔔、薑、洋蔥等)二段式熟成工法讓烏醋的香氣更有層次。 2、適合醃漬、湯品、涼拌。 <b>※ 本產品係以蔬菜、水果及天然香辛料製而成，放置略久會有自然沈澱產生，敬請搖勻使用。</b>	
備註說明	全 素				五 辛 素	
	※具有提味、增色、去鹹、去腥味的特性，並可增加食物香氣與光澤度。 ※因使用天然米粒發酵純釀而成，放置略久會有自然沉澱產生，敬請安心使用。 ※開封後請冷藏並請盡速食用完畢。					

商品名稱	純釀味醂 BREWED MIRIN	甜辣醬 SWEET & SPICY SAUCE	日式昆布麵露 JAPANESE KELP NOODLE SAUCE	
商 品				
國際條碼	4711175001636	4711175003005	4711175001674	
規格 (內容量)	保存期限 2 年		保存期限 2 年	
	240 毫升/瓶	12 瓶/箱	250 毫升/瓶	12 瓶/箱
商品特色	<p>1、採用天然糯米加入麴菌，經過天然發酵釀製，味道甘甜濃郁香醇，能有效去除食物的腥味。味醂的甜味能充分引出食材的原味，是照燒類料理不可或缺的調味料。</p> <p>2、本產品可取代砂糖與味精。</p> <p>3、可使用於各式異國沙拉、醃漬、燒烤、紅燒燜煮、調味沾醬、燒賣、蛋糕，為最佳調味聖品。</p> <p>※ 具有提味、增色、去鹹、去腥味的特性，並可增加食物香氣與光澤度。</p> <p>※ 因使用天然米粒發酵純釀而成，放置略久會有自然沉澱產生，敬請安心使用。</p>	<p>1、嚴選天然栽種蕃茄、特製辣椒醬，並添加純釀糯米製成之味醂調製而成，具有特別辣椒香，辣度、甜度均適中。</p> <p>2、不添加人工色素，不含蔥蒜等葷辛素材，純素食，健康取向。</p> <p>3、適合作為各式中式小吃及炸物的沾醬。</p>	<p>1、具有提味、增色、去鹹、去腥味，增加食物香氣與光澤度。</p> <p>2、採用純釀造醬油，佐以香菇昆布熬煮；經傳統古法製作，保留日式傳統風味，味道濃郁。</p> <p>3、可使用於各式冷麵醬汁製作，各式異國沙拉調味、各式燉煮湯汁，為最佳調味聖品。</p>	
備註說明	本產品為天然手工釀造，沉澱屬自然現象。開封後請冷藏並請盡速食用完畢。全素。			

商品名稱	有機乾豆豉 ORGANIC BLACK BEANS(DRY)	有機濕豆豉 ORGANIC BLACK BEANS(WET)	有機白醋 ORGANIC WHITE VINEGAR	有機烏醋 ORGANIC BLACK VINEGAR	有機烏醋 ORGANIC BLACK VINEGAR					
商 品										
國際條碼	4711175005276		4711175005283		4711175007294		4711175007300		4711175007270	
規格	保存期限 2 年		保存期限 2 年		保存期限 5 年		保存期限 5 年		保存期限 5 年	
(內容量)	100 克/罐	12 罐/箱	200 克/罐	12 罐/箱	250 毫升/瓶	12 瓶/箱	250 毫升/瓶	12 瓶/箱	500 毫升/瓶	12 瓶/箱
商品特色	1、有機原料:有機黑豆(中國) 2、豆豉系採用古法釀製而成,不經抽油,保留豆豉完整香氣。 黑豆使用量:多(優級口感) 釀造熟成期:180 天				無鹽可溶性固形物 6.0%以上 酸度 1.8%					
備註說明	天然無添加、精選黑豆歷經熬煮、熟化瀝乾、日曝發酵等採用七十年傳承手工製法,釀製而成。 調理方式:蒸煮、拌炒 如: 苦瓜蒸豆豉, 口感香甜。比較容易出水的菜餚一定要用「乾」豆豉風味較香、口感較鹹香。		調理方式:拌炒尤佳 如: 豆豉炒苦瓜、豆豉燒豆腐等。亦可直接佐餐食用。		1、70 年傳統釀造工法,20 年有機生產技術,6 個月以上陶缸釀造熟成。 2、使用台灣有機栽種米,使用台灣埔里地區能高瀑布純淨無汙染深層泉水。 3、無防腐劑、無味精、無化學冰醋酸或化學調味劑成分。					
通過采園生態驗證有限公司驗證,有機驗證字號: 1-008-131106。開封後請冷藏,並請盡速食用完畢。全素。										



商品名稱	有機米醋 ORGANIC RICE VINEGAR	有機米醋 ORGANIC RICE VINEGAR	有機糙米醋 ORGANIC BROWN RICE VINEGAR	有機糙米醋 ORGANIC BROWN RICE VINEGAR	有機蘋果醋 ORGANIC APPLE VINEGAR	有機蘋果醋 (無添加糖) ORGANIC APPLE VINEGAR (CANE SUGAR FREE)		
商品								
國際條碼	4711175007287	4711175007256	4711175007560	4711175007577	4711175009458	4711175009465		
規格 (內容量)	保存期限 5 年	保存期限 5 年	保存期限 5 年	保存期限 5 年	保存期限 3 年	保存期限 3 年		
	250 毫升/瓶	500 毫升/瓶	250 毫升/瓶	500 毫升/瓶	500 毫升/瓶	500 毫升/瓶		
	12 瓶/箱	12 瓶/箱	12 瓶/箱	12 瓶/箱	12 瓶/箱	12 瓶/箱		
商品特色	無鹽可溶性固形物 1.3%以上			古法陶缸釀造，熟成時間六個月以上				
	酸度 4.8%		使用台灣有機糙米 酸度 4.8%		酸度 2% 以上			
備註說明	<p>1、70 年傳統釀造工法，20 年有機生產技術，6 個月以上陶缸釀造熟成。</p> <p>2、使用台灣有機栽種米，使用台灣埔里地區能高瀑布純淨無污染深層泉水。</p> <p>3、味道香醇完熟不嗆辣，養生直接飲用首選，沾拌醃料理均宜。</p> <p>4、無防腐劑、無味精、無化學冰醋酸或化學調味劑成分。</p> <p>5、通過采園生態驗證有限公司驗證，有機驗證字號：1-008-131106。</p> <p>均符合國家 CNS 釀造食醋與調理食醋標準。</p>				<p>使用方式：</p> <p>1、稀釋 3 倍純淨水，可直接飲用，也可添加蜂蜜，冷飲風味更佳。</p> <p>2、也可料理沙拉或醃製使用。</p>		<p>使用方式：</p> <p>1、浸泡水果食材如檸檬鳳梨等約 1 個月以上，自製養生果醋。</p> <p>2、稀釋 5 倍純淨水，加入蜂蜜或冰糖，可直接飲用，冷飲風味更佳。</p>	

商品名稱	<p>醬職人 味噌雙豆醬油 TAIWAN BLACK SOY BEAN SAUCE-MISO FLAVOR</p>	<p>醬職人 薄鹽雙豆醬油 TAIWAN BLACK SOY BEAN SAUCE(LIGHT)(LESS SALT)</p>	<p>醬職人 玫瑰蜂蜜醋 WHEAT GRASS ENZYME VINEGAR ROSE AND HONEY</p>	<p>醬職人 有機烏醋 ORGANIC BLACK VINEGAR</p>				
<p>商 品</p> <p><b>新品上市</b></p>	 <p>新味食潮 FUN FOOD TAIWAN 2021 Good 十大嚴選穀得獎</p>							
國際條碼	4711175005054		4711175008376		4711175005153		4711175006167	
規格	保存期限 3 年		保存期限 3 年		保存期限 5 年		保存期限 5 年	
(內容量)	100 毫升/冊	12 冊/箱	100 毫升/冊	12 冊/箱	100 毫升/冊	12 冊/箱	100 毫升/冊	12 冊/箱
商品特色	<p>1、純釀造調和技術工法，黃金比例融合味噌製成，帶有層次豐富，香氣濃郁，口感溫和商品。</p> <p>2、原料選用國產在地生產黑豆與黃豆(非基因改造)</p> <p>3、天然製麴釀造熟成，陶缸日曝 120 天</p> <p>4、無添加「蔗糖」。</p>		<p>獨特「雙豆醬油」純釀造調和技術工法，另以專業薄鹽發酵工法製成，鮮醇香馥。</p>		<p>使用台灣國產蜂蜜、延續百年釀醋工法，18 個月以上釀製原釀醋基底，搭配精心挑選，天然、無農藥栽植食材，釀製而成。</p>		<p>使用台灣有機栽種米，6 個月以上釀造熟成。味道香醇完熟不嗆辣，養生直接飲用首選，沾拌醃料理均宜。無防腐劑、無味精、無化學冰醋酸或化學調味劑成分。均符合國家 CNS 釀造食醋與調理食醋標準。</p>	
備註說明	<p>本產品為天然手工釀造，沉澱屬自然現象。開封後請冷藏並請盡速食用完畢。全素。</p>							

商品名稱	萬用燒烤醬 BARBECUE SAUCE	日式芥末沙拉醬 JAPANESE MUSTARD DRESSING	味噌胡麻和風醬 MISO SESAME DRESSING	日式柚子和風醬 JAPANESE POMELO DRESSING	日式紫蘇梅和風醬 JAPANESE PERILLA PLUM DRESSING
商 品					
國際條碼	4711175005511	4711175002152	4711175002145	4711175002350	4711175003579
規格 (內容量)	保存期限 2 年	保存期限 1 年	保存期限 1 年	保存期限 1 年	保存期限 1 年
	155 毫升/瓶	240 毫升/瓶	240 毫升/瓶	240 毫升/瓶	240 毫升/瓶
	12 瓶/箱	12 瓶/箱	12 瓶/箱	12 瓶/箱	12 瓶/箱
商品特色	<p>1、以味榮純釀豆麥醬油、豆瓣醬、醋做為基底所調製的醬料，為天然食材調和的健康燒烤醬。可做為紅燒、烤肉、糖醋料理的最佳夥伴！</p> <p>2、選用蘋果汁調味，口味清爽不酸澀，為大人小孩的最愛。</p>	<p>1、使用純釀造醬油及糯米醋，並添加香氣濃郁的芥末籽。</p> <p>2、適合各式沙拉及涼拌使用，香而不嗆辣。</p>	<p>1、採用味榮獨家手工純釀味噌及純釀豆麥醬油調味製成，口感香味獨特，回味無窮。</p> <p>2、胡麻採用純手工、燃燒木炭、慢火焙烤之白芝麻，再經研磨，製程美味的芝麻糊，具有芝麻香，但又不掩蓋味噌的風味。</p>	<p>1、嚴選柚子汁調味製作，是日本家庭萬用醬的最佳選擇，也是台灣夏日沙拉最佳選擇。</p> <p>2、口味偏酸甜，為懷孕婦女、小孩、女性的最愛！</p> <p>3、採用味榮獨家手工純釀豆麥醬油，口感香味獨特，回味無窮。</p>	<p>1、採用天然紫蘇葉與天然青梅汁混合製作，香味天然健康。</p> <p>2、採用味榮獨家手工純釀豆麥醬油，口感香味獨特回味無窮。</p> <p>3、使用在前菜，在食用主食時更有胃口。</p>
建議料理	適合烤肉、紅燒料理與拌炒料理(蔬菜)使用。	本產品採用 <b>初榨橄欖油</b> ，為零膽固醇、零反式脂肪酸日式風味油醋醬。嚴選國內外天然食材調製而成，為生機飲食的最佳搭檔！製作過程無添加防腐劑及人工色素等。 ※最佳使用方式：使用前請先上下左右搖晃 3~4 次即可。			
備註說明	葷		全素		
	製程無添加化學成份，不添加防腐劑，開封後請冷藏，並請盡速食用完畢。				

商品名稱	日式芥末和風醬 JAPANESE MUSTARD DRESSING		味噌胡麻和風醬 MISO SESAME DRESSING		日式柚子和風醬 JAPANESE POMELO DRESSING		純釀味醂 BREWED MIRIN
商 品							
國際條碼	4711175002176	4711175002732	4711175002169	4711175002749	4711175008499	4711175002756	4711175004460
規格 (內容量)	保存期限 12 個月		保存期限 12 個月		保存期限 12 個月		保存期限 12 個月
	600 毫升/瓶	1500 毫升/瓶	600 毫升/瓶	1500 毫升/瓶	600 毫升/瓶	1500 毫升/瓶	1000 毫升/瓶
	12 瓶/箱	8 瓶/箱	12 瓶/箱	8 瓶/箱	12 瓶/箱	8 瓶/箱	8 瓶/箱
商品特色	1、使用純釀造醬油及糯米醋，並添加香氣濃郁的芥末籽。 2、適合各式沙拉及涼拌使用，香而不嗆辣。		1、採用味榮獨家手工純釀味噌及純釀一年豆麥醬油調味製成，口感香味獨特，回味無窮。 2、胡麻採用純手工、燃燒木炭、慢火烘烤之白芝麻，再經研磨，製程美味的芝麻糊，具有芝麻香，但又不掩蓋味噌的風味。		1、嚴選柚子汁調味製作，香味天然健康，是日本家庭萬用醬的最佳選擇，亦是台灣夏日沙拉的最佳選擇。 2、口味偏酸，為懷孕婦女、小孩、女性的最愛。 3、採用味榮獨家手工純釀豆麥醬油，口感香味獨特回味無窮。		1、採用天然糯米加入麴菌，經過天然發酵釀製，味道甘甜濃郁香醇，能有效去除食物的腥味。 2、本品可取代砂糖與味精。
備註說明	1、本產品採用新鮮大豆植物油，為健康零膽固醇，零反式脂肪酸義式風味油醋醬。 2、嚴選國內外天然食材調製而成，為生機飲食的最佳搭檔。						
	製作過程無添加防腐劑及人工色素，開封後請冷藏，並請盡速食用完畢。全素。						

商品名稱	日式焙煎胡麻沙拉醬 ROASTED SESAME MAYONNAISE		義式凱薩沙拉醬 ITALIAN CASESAR MAYONNAISE	日式紫蘇梅和風醬 JAPANESE PERILLA PLUM DRESSING
商 品				
國際條碼	4711175008505	4711175008581	4711175005580	4711175005597
規格 (內容量)	保存期限 12 個月		保存期限 12 個月	
	600 毫升/瓶		1000 毫升/瓶	
	8 瓶/箱		12 瓶/箱	
商品特色	胡麻採用純手工、燃燒木炭、慢火焙烤之白芝麻，再經研磨，製成美味的芝麻糊，搭配無蛋沙拉醬，香濃風味適合各式料理。		義式道地日曬扁魚使用&義式香料使用	
	1、無反式脂肪，無添加香料及無人工色素，是台灣夏日輕食涼拌與冬日火鍋燒烤美味佳餚必備佐醬。			
備註說明	奶素(無蛋配方)		葷(無蛋配方)	
	製作過程無添加防腐劑及人工色素，開封後請冷藏，並請盡速食用完畢。			

商品名稱	有機川辣豆腐乳 ORGANIC FERMENTED BEAN CURD (SPICY)	有機香醇豆腐乳 ORGANIC FERMENTED BEAN CURD	有機鳳梨豆豉 ORGANIC PINEAPPLE SOY BEANS	
商品				
國際條碼	4711175000950	4711175000943	4711175006884	
規格 (內容量)	保存期限 2 年		保存期限 2 年	
	300 克/罐	12 罐/箱	300 克/罐	12 罐/箱
商品特色	<p>1、本產品嚴選非基因改造有機黃豆作為製作豆乳塊的主成分（市面上之豆乳以基因改造黃豆製成），除營養價值高之外，更增添香醇風味。</p> <p>2、黃豆洗滌蒸熟後，採天然製麩，製造過程遵循古法，保留大溪名產傳統之純手工方法製作。使用有機認證糙米製作發麩（市面上之豆乳以加工米製成），較市面上一般之加工米味道較香郁且甜Q。</p>		<p>1、精選台灣關廟鳳梨，與市面販售產品相較下，鳳梨肉質較飽滿，且含豐富原汁。</p> <p>2、古法釀造、香醇濃郁，適合多種料理方式，尤其蒸、煮、燜更為料理添加美味。</p> <p>3、適合各種料理搭配，口清甜不油膩，鳳梨亦可幫助開胃。</p>	
建議料理	※醬菜或泡菜醃製時添加。		※各式火鍋沾醬料理醃漬。	
備註說明	<p>1、本系列產品不含防腐劑，不含人工化學添加劑。</p> <p>2、經農糧署 CAS 有機認證加工；ISO22000 &amp; HACCP 食品安全雙認證。</p> <p>3、因天然發酵且不加防腐劑或抑菌劑，若有產氣狀況表示仍發酵中，為自然現象不影響風味，請安心食用。</p> <p>4、因天然發酵，腐乳表面若有呈現白色結晶，乃為胺基酸沉澱現象，請安心食用。</p>			
	通過采園生態驗證有限公司驗證，有機驗證字號：1-008-131106			
	開封後請冷藏。未開封常溫下保存者，產品顏色變深仍屬正常現象，請安心食用。全素			

商品名稱	素沙茶醬(香椿口味) TOONA SINENSIS VEGETARIAN BARBECU SAUSE	素沙茶醬(不辣) VEGETARIAN BARBECUE SAUSE	麻辣醬 HOT SPICY SAUCE	蒜蓉辣椒醬 GARLIC CHILI PASTE		
商 品						
國際條碼	4711175003555	4711175003982	4711175004583	4711175003678		
規格 (內容量)	保存期限 2 年 270 克/罐    12 罐/箱	保存期限 2 年 270 克/罐    12 罐/箱	保存期限 2 年 250 克/罐    12 罐 /箱	保存期限 2 年 240 克/罐    12 罐/箱		
商品特色	<p>1、使用素食聖品香椿，並搭配冷壓黑芝麻油及熟成三個月以上味噌，讓素沙茶醬的風味更具層次鹹香味適中。</p> <p>2、精選香菇原料作為風味調配，不惜成本製作。</p>		<p>1、採用頂級大紅袍花椒，辣味獨特渾厚，香味濃郁，適合沾拌與紅燒料理。</p> <p>2、適合當作【麻辣鍋底醬】使用，且料理方法最簡單，在家也可輕鬆烹煮元氣麻辣火鍋！</p> <p>3、特殊比例條配，麻而不死辣，適合初嚐小辣者嘗試。</p>		<p>1、精選台灣新鮮辣椒切片製作，未經過度加工，保留辣椒原味。</p> <p>2、採用台灣原生大蒜，與辣椒搭配食用，為最佳調味聖品。</p> <p>3、蒜蓉辣椒醬在烹調的使用上，除了炒菜爆香外，搭配香Q麵條食用，風味絕佳。</p>	
備註說明	全素 / 辣味	全素 / 不辣	全素	五辛素		
不添加任何人工色素及防腐劑，開封後請冷藏，並請盡速食用完畢。						

商品名稱	香蔥醬 SHALLOT SAUCE	冷壓黑芝麻醬 BLACK SESAME PASTE	素燥拌醬(香椿口味) VEGETARIAN BEAN SAUCE (TOONA SINENSIS)	海苔醬 SEAWEED PASTE	昆布佃煮海苔醬 SEAWEED PASTE
商品					
國際條碼	4711175004699	4711175003432	4711175001209	4711175005092	4711175005290
規格 (內容量)	保存期限 1 年 250 克/罐    12 罐/箱	保存期限 3 年 260 克/罐    12 罐/箱	保存期限 2 年 255 克/罐    12 罐/箱	保存期限 18 個月 250 克/罐    12 罐/箱	保存期限 18 個月 190 克/瓶    12 罐/箱
商品特色	<p>1、特選台灣新鮮紅蔥頭，經去膜、水洗等處理。融入純香豬油，長時間慢火熬煮，將豬油的香氣和蔥頭的香氣融合在一起，拌飯拌麵皆適合。</p> <p>2、本品採用天然原料製成，過程無添加任何化學調味料與香料，可安心食用。</p>	<p>1、可直接食用或添加蜂蜜風味亦佳。加入牛奶、豆漿、果汁、優格、優酪乳打精力湯、沖泡穀粉、塗抹麵包。</p> <p>2、自製日式和風醬、麻醬，亦可當炒醬使用。</p>	<p>1、使用素食聖品香椿，並搭配味榮本家釀造味噌及黑豆醬油。</p> <p>2、製程無化學添加，適合各中式料理。</p>	<p>海藻為天然高纖食品，原料洗滌蒸熟後，並添加味榮純釀豆麥醬油，並採用炭火直燒釀製成醬油醞釀風味，使味道獨特香醇且回甘迷人。</p>	
備註說明	葷	全素			
不添加任何人工色素及防腐劑，開封後請冷藏，並請盡速食用完畢。					

商品名稱	薑泥拌醬 GINGER PASTE	素 XO 醬(香椿猴頭菇風味) VEGETARIAN XO SAUCE	芝麻香椿拌醬 SESAME TOONA PASTE	古釀破布子 PICKLED CORDIA DICHOTOMA		
商品	 <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block; color: white; background-color: green;">季節限定</div>					
國際條碼	4711175009359	4711175007607	4711175003821	4711175000745		
規格 (內容量)	保存期限 2 年		保存期限 2 年		保存期限 2 年	
	260 克/罐	12 罐/箱	280 克/罐	12 罐/箱	350 克/罐	12 罐/箱
商品特色	<p>1、搭配味榮 70 年釀造工法的純釀造赤味噌與紅麴醬調製而成。</p> <p>2、適合拌飯、拌麵、拌青菜及作為溫補料理湯底。</p> <p>3、料理時加點拌醬，食物搖身一變，令人垂涎，提鮮去腥，調味、驅寒少不了它。</p>	<p>使用天然食材&lt;猴頭菇、蘿蔔、香椿等&gt;，搭配味榮本家純釀味噌及醬油讓醬料美味更升級。</p>	<p>使用素食界聖品香椿、芝麻，搭配純釀造醬油，香氣溫潤，適合拌飯、拌麵、拌青菜。</p>	<p>1、遵循古早製程，延續台灣最懷念的古早味。</p> <p>2、精選南投集集大粒破布子，粒粒飽實美味，蒸炒煮皆適宜。</p> <p>3、開封後即可食用。</p> <p><b>※ 使用味榮自製純釀蔭油做為浸液，非一般使用胺基酸液。</b></p>		
備註說明	不添加任何人工色素及防腐劑，開封後請冷藏，並請盡速食用完畢。全素。					

商品名稱	素滷肉拌醬 VEGETARIAN MARINATED MEAT WITH MUSHROOM		台灣豆拌醬 FERMENTED SOY BEAN PASTE		台灣辣豆拌醬 FERMENTED CHILLISOY BEAN PASTE			
商品	 <div style="border: 1px solid blue; padding: 2px; color: white; writing-mode: vertical-rl; display: inline-block;">外銷限定</div>							
國際條碼	4711175004972		4711175003951		4711175001803		4711175001834	
規格 (內容量)	保存期限 2 年		保存期限 2 年		保存期限 2 年		保存期限 2 年	
	150 克/罐	12 罐/箱	215 克/罐	12 罐/箱	215 克/罐	12 罐/箱	400 克/罐	12 罐/箱
商品特色	<p>1、精選上等天然香菇，搭配大豆素肉所調製的素滷肉拌醬，風味口感與台灣特產「滷肉飯」不相上下，為葷食者改吃素食料理的必備配飯/菜/麵良伴。</p> <p>2、採用高品質的大豆纖維製成的大豆素料，具低脂肪零膽固醇的特點，讓您輕鬆食用零負擔。</p>				<p>1、加入味榮純釀無添加醬油原液及熟成一年的赤味噌調味，醞釀味香濃郁，與一般傳統豆瓣醬不同，且口感更加豐富甘醇。</p> <p>2、傳承中華料理風格的豆拌醬，拌、炒、沾、煮、醃皆宜，除拌飯拌麵外，也可以生拌水煮蔬菜沙拉、麵條，料理醬爆川菜，燒烤調醬醃漬，為最佳萬用醬與麻辣火鍋底醬佐味調味聖品。</p>			
備註說明	全素				全素 / 不辣		全素 / 微辣	
	不添加任何人工色素及防腐劑，開封後請冷藏，並請盡速食用完畢。							

商品名稱	純釀乾豆豉 FERMENTED BLACK BEAN (DRY)	純釀濕豆豉 FERMENTED BLACK BEAN (WET)
商 品		
國際條碼	4711175000677	4711175000684
規格 (內容量)	保存期限 2 年 200 克/罐      12 罐/箱	保存期限 2 年 200 克/罐      12 罐/箱
商品特色	<p>1、本產品精選大顆黑豆純釀洗滌蒸熟後，採天然發酵古法釀製而成。</p> <p>2、天然無添加，素食可食用。</p> <p>3、黑豆本質營養豐富，經天然發酵釀造，營養成份更易吸收。</p>	
備註說明	<p>全素</p> <p>調理方式: 蒸煮、拌炒。</p> <p>如: 苦瓜蒸豆豉口感香甜，素食可。</p> <p>易出水的菜餚建議使用[乾]豆豉風味較香、口感較適合。</p>	<p>全素</p> <p>調理方式:</p> <p>拌炒尤佳，直接配飯或粥亦可。</p> <p>如: 豆豉燒豆腐、豆豉炒苦瓜等。</p>
<p>不添加任何人工色素及防腐劑，開封後請冷藏，並請盡速食用完畢。</p>		

商品名稱	紅蔥魷魚醬 FRIED SHALLOT SQUID SAUCE	櫻花蝦醬 PREMIUM SAKURA SHRIMP SAUCE	頂級魚子醬 PREMIUM CAVIAR SAUCE	XO醬(干貝風味) XO SAUCE	堅果香辣醬(花椒口味) HOT SPICY MIXED NUT PASTE	
商品					 <b>新品上市</b>	
國際條碼	4711175008727	4711175005818	4711175007898	4711175006181	4711175006136	
規格 (內容量)	保存期限 18 個月		保存期限 18 個月		保存期限 2 年	
	180 克/罐	12 瓶/箱	170 克/罐	12 瓶/箱	170 克/瓶	12 罐/箱
商品特色	<p>1、選自遠洋秘魯的鮮嫩魷魚，令人垂涎欲滴。</p> <p>2、配角紅蔥頭使其味香氣濃，微量辣椒更增添色彩，搭配老薑去其腥味，豐富的滋味引出魷魚的鮮美。</p> <p>3、煮飯、炒菜、拌醬，直接食用皆非常夠味帶勁。</p>	<p>1、嚴選櫻花蝦、干貝等新鮮上等食材遵循古法製成，品質精純風味獨樹一格。</p> <p>2、櫻花蝦醬亦可搭配醬油等做為水餃或鍋貼沾醬、烤麵包吐司、肉片煎烤後包覆使用，用途廣泛，值得您一試。</p>	<p>1、選用大海野生飛魚魚卵為主要成份，搭配蝦子等上新鮮食材熬煮而成。</p> <p>2、使用味榮本家釀造無添加香菇素蠔油調煮而成。</p>	<p>1、選用干貝、丁香魚、櫻花蝦等新鮮上等食材遵循古法製成，品質精純風味獨樹一格。</p> <p>2、適當增添於料理時的美味，更可以將料理的層次提昇至餐廳的水準，為料理最佳調味料。</p>	<p>1、精選新鮮顆粒飽滿的優質堅果，融合細播慢揉辛香醬料，與橄欖油充分浸潤調和。</p> <p>料理參考：</p> <p>1、直接搭配：涼麵、牛肉麵、油飯、炒米粉、紅油抄手。</p> <p>2、調味料：麻婆豆腐、回鍋肉、魚香茄子等川菜淋醬或拌炒醬。</p>	
備註說明	葷				全素	
	不添加任何人工色素及防腐劑，開封後請冷藏，並請盡速食用完畢。					

商品名稱	海太郎 原味嫩葉海帶芽 SEAWEED	海太郎 田舍的味海帶芽 VEGETARIAN FLAVOR SEAWEED	海太郎 海的珍味海帶芽 SEAFOOD FLAVOR SEAWEED	原生 紫菜 SEA LAVER (PORPHYRA CAPENSIS)	原生 昆布 KELP	
商 品						
國際條碼	4971455019755	4971455020430	4971455020546	4711175007584	4711175002909	
規格 內容物	保存期限 1 年		保存期限 1 年		保存期限 2 年	
	80 克/袋	20 袋/箱	70 克/袋	20 袋/箱	65 克/袋	18 袋/箱
	海帶芽		海帶芽、蘿蔔、 敏豆、玉米、豆腐		紫菜	
商品特色	1、健康、天然的大海生機食品，為現代健康素食專賣店的必備品。 2、即時熱湯浸泡 2 分鐘，可恢復至 15 倍左右。 涼拌冷開水泡開，瀝乾後加入醬油、醋、薑、辣椒、芝麻等調味，即可食用， 簡單方便。 3、煮湯、炒菜、涼拌皆佳。			紫菜又名「海中蔬菜」，海藻分類屬於紅藻類，除含葉綠素外更含藻紅蛋白天然色素。 調理方法： 紫菜酥：可將紫菜撕成細片備用，熱鍋中加入微量的油，炒酥約 5 分鐘後加入微量的鹽巴拌勻，即成紫菜酥。		1、海帶上的白色粉末狀乃海帶分泌之海鹽，可安心食用。 2、昆布煮軟後，切絲涼拌，亦可熬煮後作為湯底。
	全素		葷		全素	
備註說明	開封後請冷藏保存或置於陰涼處保存。					

商品名稱	黑芝麻粒 BLACK SESAME	白芝麻粒 WHITE SESAME	海苔窩茶磚 KANTEN OULUNG TEA
商 品			
國際條碼	4711175006075	4711175006068	4711175001155
規格 (內容量)	保存期限 1 年 100 克/罐      18 罐/箱	保存期限 1 年 100 克/罐      18 罐/箱	保存期限 1 年 280 克/盒      24 盒/箱
商品特色	本產品採用新鮮上等芝麻，且白芝麻粒並非一般市販售的漂白芝麻，新鮮加倍。由擁有 30 年以上經驗的第三代芝麻世家達人-蔡德成 師傅，堅持傳統低溫木材烘焙的傳統工法，保留芝麻最多自然香醇氣味。無化學添加，美味健康。	本品非赤(黃)芝麻化學漂白製作，固有部分黑色白芝麻屬正常現象，請安心食用。	1、採用天然生長健康食材。 2、遵傳統古法手工熬煮製作，保留香醇原味。 料理方法： 1、以煮好的熱水 400-500CC 直接倒在一小堆茶磚上，等 3 分鐘後用湯匙攪拌均勻即可飲用。 2、沖泡調勻後，置涼冷藏結成膠凍，香 Q 好吃，清涼消暑。
備註說明	本產品為掏金式人工洗選，故有部分白色芝麻屬正常現象，請安心食用。	本品非赤(黃)芝麻化學漂白製作，固有部分黑色白芝麻屬正常現象，請安心食用。	不添加人工色素、人工甘味劑、防腐劑。 置涼冷藏會結凍為珍瑤草膠質特性，請安心使用。
<b>全素</b>			

商品名稱	台灣即時黑豆茶 TAIWAN INSTANT BLACK BEAN TEA	萬用滷包 SPICE POUCH		味噌麻辣鍋湯底 MISO-SPICY HOT POT
商品				 <b>新品上市</b>
國際條碼	4711175009830	4711175003463	4711175009823	4711175008475
規格 (內容量)	保存期限 2 年 7 克 x6 包/盒      20 盒/箱	保存期限 2 年 35 公克 x5 粒      40 包/箱	保存期限 2 年 35 公克 x2 粒      20 盒/箱	保存期限 1 年 400ml/袋      12 袋/箱
商品特色	<p>1、嚴選黑豆品種:青仁 3 號，產地為台灣雲林西螺鎮，耕耘農夫蔡濰揚青年返鄉學習傳承，栽種品質粒粒飽滿，個個黑金烏亮，不添加防腐劑、無香料、無咖啡因、無茶鹼。</p> <p>2、台灣農產品追溯編號 【1201001134】黑豆。</p>	<p>1、天然頂級新鮮香料，70 年獨家配方，可以使食物更佳美味，並能增加食慾。</p> <p>2、1 粒滷包可滷 1 公斤半至 2 公斤的食材，水量 3000C.C(需淹過食材)，另外加入味榮黑豆醬油、冰糖、薑一同燉煮，效果更佳。</p>	<p>1、獨家味榮家傳味噌傳統配方 使湯頭回甘入味。</p> <p>2、地道濃郁椒辣風味 湯頭香醇濃郁 渾厚。即拆即食不需另外添加調味料。可做冷藏櫃上銷售更佳。</p> <p>保存方式： 常溫下避免陽光直射高溫，本品『無防腐劑』故冷藏保鮮最佳。</p>	
備註說明	全素			

商品名稱	豐原名物 味噌汁 INSTANT MISO SOUP		豐原名物 味噌汁(素) INSTANT MISO SOUP (VEGETARIAN)			
商品						
國際條碼	4711175009809		4711175008390		4711175006815	
規格 內容物	保存期限 1 年		保存期限 1 年(需冷藏)		保存期限 1 年	
	3 食入/盒	20 盒/箱	5 食入/盒	12 盒/箱	3 食入/盒	20 盒/箱
商品特色	<p>1、突破傳統產業框架，於產業中第一創新小包裝沖泡式味噌，「即食」、「便利」、「營養」，時時補充身體能量。</p> <p>2、豐原名物味噌汁為七十年手工釀造工法研製之味噌醬包。</p> <p>3、味噌經過研磨細化的處理，輕易的就能沖泡溶於熱水，方便民眾操作。</p> <p>4、味噌醬包、蔬菜包裝採用鋁箔材質包裝，除了可阻隔光線熱源，維持食品風味外。包裝上方切口設計，便於撕開取用。</p> <p>5、適用時機:早餐、午餐、午茶、晚餐、宵夜。</p> <p>6、味噌醬包會因時間顏色變深，不影響風味，請安心食用。</p>					
備註說明	葷			全素		

商品名稱	<p>味噌拉麵 TAIWAN MISO NOODLE</p>	<p>味噌拉麵(素) TAIWAN MISO NOODLE (VEGETARIAN)</p>
商品		
國際條碼	4711175009991	4711175008055
規格 內容物	保存期限 1 年	
	<p>2 食入/盒                      12 盒/箱</p>	<p>2 食入/盒                      12 盒/箱</p>
商品特色	<p>1、嚴選本家釀造味噌，搭配台灣「日曬工法」製成的麵條，湯頭濃郁、麵條香Q，讓您在家能簡單輕鬆品嚐到地道的台灣美味味噌拉麵。</p> <p>2、優質原料，豐原地方傳統特產美食。製作過程不添加鹼劑、化學添加劑以及防腐劑。</p> <p>3、味噌醬包會因時間顏色變深，不影響風味，請安心食用。</p>	
備註說明	葷	全素

醬彩間 系列產品

商品名稱	國際條碼	規格		裝箱數量	商品圖
嫩幼筍 YOUNG BAMBOO SHOOTS	4711175000080	340 克	玻璃罐(大)	12 罐/箱	
菜心 STEM VEGETABLES	4711175000066	380 克	玻璃罐(大)		
脆瓜 BRITTLE CUCUMBERS	4711175000035	380 克	玻璃罐(大)		
蔭瓜 SALTED CUCUMBERS	4711175000011	395 克	玻璃罐(大)		
蔭冬瓜 SALTED VEGETABLE WHITE GOURD	4711175000103	380 克	玻璃罐(大)		
豆豉 BLAK SOY BEAN SAUCE	4711175000189	380 克	玻璃罐(大)		
鳳梨豆豉 PINEAPPLE SOY BEANS	4711175000233	380 克	玻璃罐(大)		
紅麴醬 RED YEAST RICE SAUCE	4711175000165	200 克	玻璃罐(小)		
黃豆醬 BEAN SAUCE	4711175000172	380 克	玻璃罐(大)		

餐廳量販 系列產品

商品名稱		規格	外箱尺寸	裝箱數量	備註	商品
味 噌 類	味噌	3 公斤 / 9 公斤	3 公斤:192*152*100 9 公斤:270*208*158 10 公斤:270*206*180	紙 箱 單 入		
	播味噌	3 公斤 / 9 公斤				
	正記味噌	3 公斤 / 9 公斤				
	非基改粒味噌	3 公斤 / 9 公斤				
	赤味噌 (基改/非基改)	10 公斤				
	非基改大豆味噌	3 公斤 / 10 公斤				
豆瓣醬		3 公斤 / 9 公斤	3 公斤:192*152*107			
紅糟			9 公斤:290*228*148			
蔭豉		6 公斤	295*205*155			
豆棗/非基改豆棗		3 公斤	240*150*152			
味噌火鍋湯底醬		3 公斤	340*340*210	4 罐/箱		
福州釀		6 斤(3600 克)	340*340*210	4 罐/箱		
		700 克	210*300*14	6 罐/箱		
味噌鍋底醬		700 克	210*300*14	6 罐/箱		
純釀味醂		22 公升		桶		
備註事項						

餐廳通路系列產品

商品名稱	國際條碼	規格	外箱尺寸	裝箱數量	商品
珍釀壺底蔭油膏 SOY BEAN SAUCE (THICK)	4711175006327	2800 毫升	312*230*290	4 瓶/箱	
珍釀壺底蔭油露 SOY BEAN SAUCE (LIGHT)	4711175006310				
珍釀濃厚壺底蔭油露 SOY BEAN SAUCE (STRONG)	4711175008598				
香菇素蠔油 VEGETARIAN MUSHROOM OYSTER SAUCE	4711175006341				
佳釀黑金黑豆壺底蔭油露 BLACK BEAN SAUCE (DARK)	4711175005856				
佳釀黑豆壺底蔭油露 BLACK BEAN SAUCE (LIGHT)	4711175006334				
小麥糯米料理醋 WHEAT & GLUTINOUS RICE HERB VINEGER	4711175006303				
小麥糯米素食烏醋 WHEAT & GLUTINOUS RICE VINEGER	4711175006389				
蔬果烏醋 WORCESTERSHIRE SAUCE	4711175006280				

## 得獎項目

- 2019 年**
- 1、台灣味噌釀造文化館通過「台中市政府文化局」審核成為台中市「藝術亮點」
  - 2、【醬職人國產黑豆蔭油禮盒組】榮獲經濟部中小企業處第13屆臺灣OTOP產品設計獎/台中市政府第十一屆台中十大伴手禮「好禮標章」
  - 3、「行政院農業委員會農糧署」評核獲選為第五屆「十大嚴選GOOD穀得獎」/通過行政院農業委員會水土保持局「農村好物」選拔
- 2020 年**
- 1、榮獲經濟部節能標竿獎銀獎
  - 2、【醬職人國產無糖添加減鹽黑豆蔭油露】【有機黃金麥味噌】【有機糙米餅】入選「銀髮友善食品」
  - 3、【醬職人-國產黑豆蔭油禮盒組】  
獲得台北國際食品展覽會-臺灣館「臺灣食大魅力產品」優勝/榮獲台灣省商業會特選「百大伴手禮」/經濟部觀光工廠「節慶首選」獎項
  - 4、【豐榮禮讚禮盒】榮獲經濟部觀光工廠「節慶首選」獎項
  - 5、【熟成木桶手做味噌DIY】台灣味噌釀造文化館體驗行程，榮獲經濟部觀光工廠「職人手作」獎項
  - 6、【味榮黃金歲月 醬醋禮盒組】通過行政院農業委員會水土保持局「農村好物」選拔
  - 7、【味榮三寶拌飯拌麵醬】【味噌胡麻和風醬】【海太郎原味嫩葉海帶芽】三項商品通過「慈心驗證-潔淨雙標章」
  - 8、【味噌汁熟成木桶小提盒】通過「行政院農業委員會農糧署」評核獲選為第六屆「十大嚴選GOOD穀得獎」
  - 9、【小豐收禮盒-有機黃金麥味噌】獲選「新味食潮金質獎」
  - 10、【有機香菇素蠔油】【國產無糖添加薄鹽黑豆蔭油露】【醬職人國產黑豆蔭油禮盒組】獲選「新味食潮獎」
- 2021 年**
- 1、榮獲中華民國全國商業總會評選為【優良創新老店】
  - 2、榮獲經濟部評選「優良觀光工廠」殊榮
  - 3、【味榮 海苔醬】【豐原名物 味噌拉麵(素)】入選「銀髮友善食品」
  - 4、【醬職人-國產黑豆蔭油禮盒組】入選「臺中TCOD台中原創」工藝品類&榮獲JPDA日本包裝設計協會2021日本亞洲最佳包裝設計大賞
  - 5、【豐榮禮讚禮盒】入選「2021臺中TCOD台中原創」商品視覺及包裝設計類
  - 6、【味榮黃金歲月醬醋禮盒】榮獲台灣省商業會110年商業會特選「百大伴手禮」/榮獲經濟部2021觀光工廠「節慶首選」獎項
  - 7、【職人手作風味醬油】台灣味噌釀造文化館體驗行程榮獲經濟部觀光工廠「職人手作」獎項
  - 8、【國產薑黃味噌】通過「行政院農業委員會農糧署」評核獲選第七屆「十大嚴選穀得獎」
  - 9、【味噌雙豆醬油(糖無添加)】通過「行政院農業委員會農糧署」評核獲選第七屆「嚴選穀得佳作獎」
  - 10、【豐原名物 味噌汁】【味噌雙豆醬油】【味榮厚禮禮盒】獲選「新味食潮獎」

# 醬美食·遊讀冊

【關懷人文·友善土地·美味食物·永續生態】

味榮  
SauceCo.  
SINCE 1945

SauceCo.



更多禮盒詳細資料



台灣味噌釀造文化館  
FB粉絲團

醬美食·遊讀冊 木作手機架、醬職人木作豆油碟1盒、味噌雙豆醬油100ml\*1瓶、薄鹽雙豆醬油100ml\*1瓶、有機烏醋100ml\*1瓶、玫瑰蜂蜜醋100ml\*1瓶



味噌釀造工法



ENJOYING LOHAS WITH ORGANIC FOOD



Experiencing the most delicious and natural flavors.



A BOWL OF VARIED PICKLED VEGETABLES COMFORTING BOTH HEARTS AND TASTE BUDS



味榮食品工業股份有限公司  
 台中市豐原區西勢路701號  
 TEL:886-4-25320279

SAUCECO FOOD CO., LTD.  
 701, SHI SHIH RD., FENG YUAN DIST,  
 TAICHUNG CITY, TAIWAN.  
 www.sauceco.com.tw

ISO 22000 & HACCP & 有機加工  
 台灣有機釀造第一品牌  
 The No.1 Brand of Organic Fermenting Food  
 in Taiwan.