

对于味道的极致追求，
 精炼技艺和严选素材，
 和风汤料的精髓凝结于此。

结城流 美味汤料的深意

日本的味道文化

和风料理以农作物，海鲜及谷物为中心。而汤料正式将其细腻的味觉精华很好地提炼而制成。将做为汤料底基的食材干燥，并浓缩提炼组合，增加了味觉的鲜度。日本人的智慧与用心所创造出的汤料也成为了传统的和食文化之所以享誉世界的核心。

味道的黄金比率

在料理研究家的指导下，通过严选的鲣鱼段、鲭鱼段、海带、椎茸，以及茶树茸和洋葱粉末以绝妙的比例组合而制成了这款易于上手的料理伴侣。请在这味觉精华的辅佐下品味日常的美食。

かっお
 鰹

愛情

心

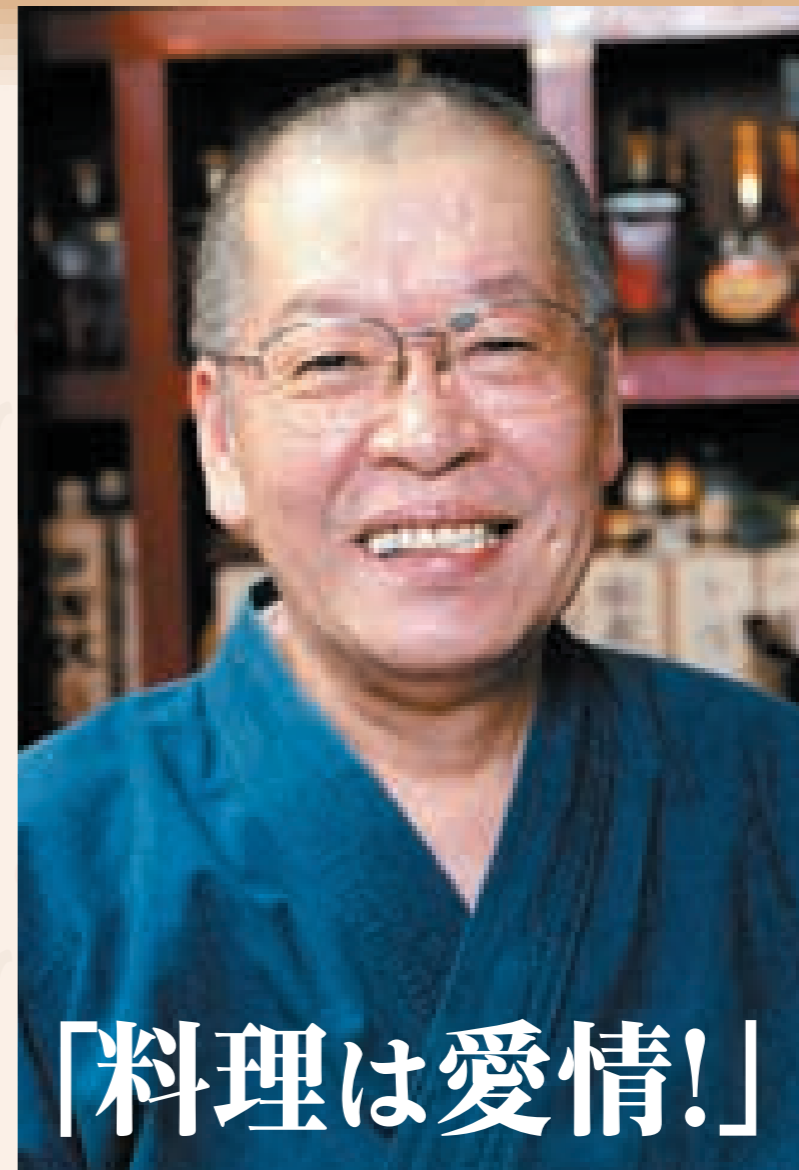


联合开发

料理研究家

結城 ゆうき

貢先生 すすむ



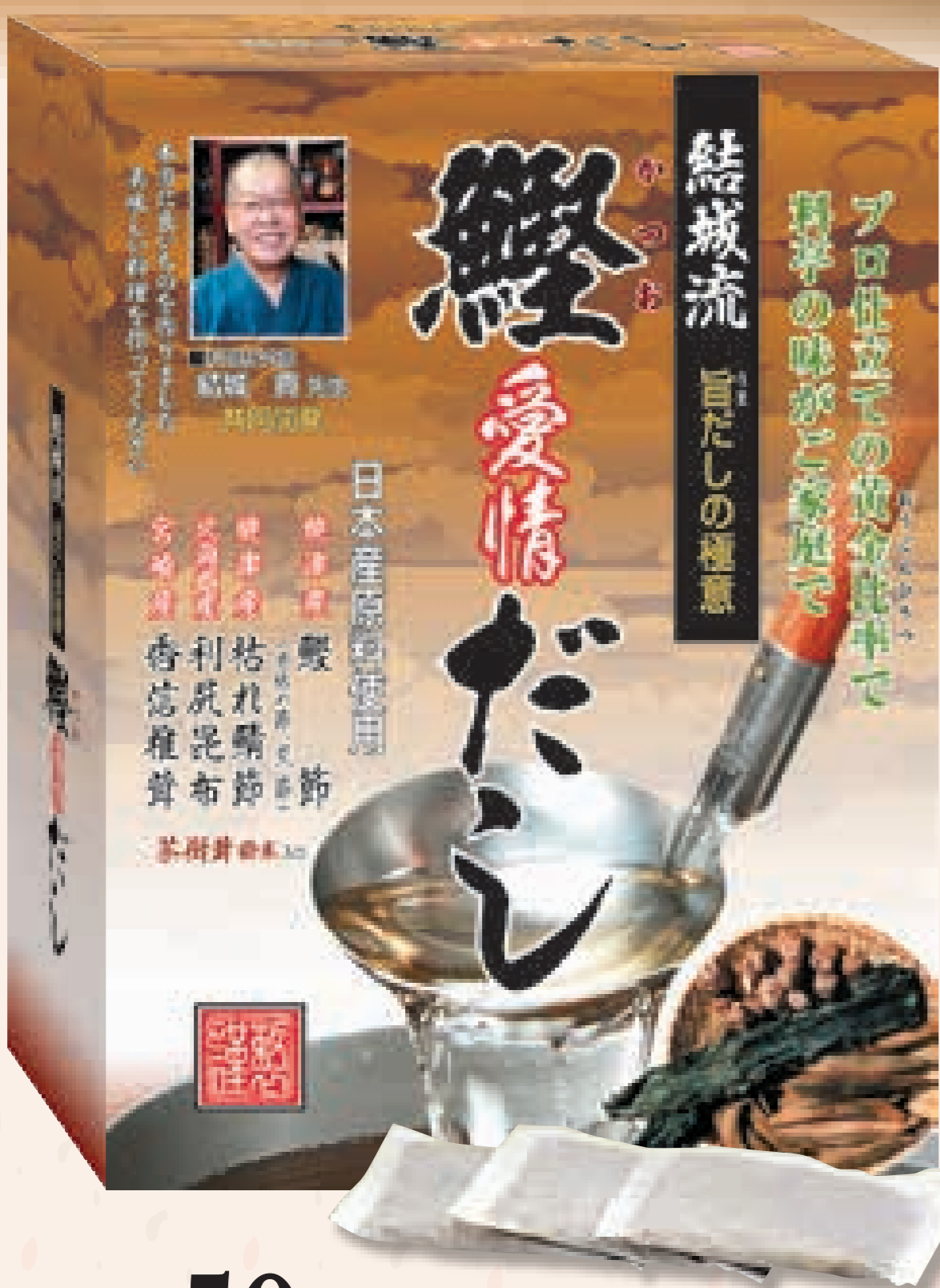
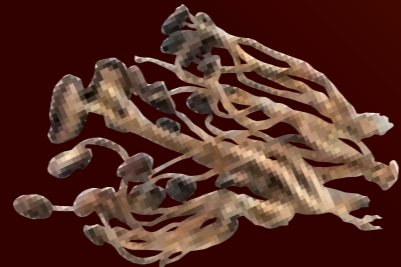
「料理は愛情！」

制作美味汤料的精髓在于提炼出食材的精华后，再恰到好处地加入淡淡的盐来进行整合。这是对身体非常有益的。一家人能健康地在一起吃美味的料理，这是多么美好！

日本原产 材料使用

烧津产 鲣鱼段
 烧津产 干鲭鱼段
 北海道产 利尻海带
 宫崎产 香信椎茸

含 茶树茸粉末



一盒 50包 (8.8g×50包)

煮物、乌冬、汤、肉饼、意面、盖饭等 (适用于中餐、日餐、西餐)



关于原料，OEM咨询

株式会社 皇汉药品研究所

本社 / 〒101-0031

東京都千代田区东神田2-1-3

服务邮箱 / eigyou@kohkan.co.jp

