



台湾秘伝の味、あなたのキッチンで！

「オーガニック台湾中華調味料」

8月中旬 4品同時発売



株式会社風と光（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：辻 信行）は、業界初のオーガニックやヴィーガンなどの加工食品の企画・開発や世界の有機食材の開拓を得意とする食品卸販売会社です。

この夏、ありそうでなかった「オーガニック台湾中華調味料」を4品発売します。

お届けする中華調味料は台湾の伝統的な製法を継承し、厳選された有機原料で丁寧に作られています。気になる防腐剤、着色料、酵母エキス、アルコールを一切使用していません。中華料理にはもちろん、多彩な料理に合う万能調味料をぜひあなたのキッチンでお試してください！

風と光公式ホームページ <https://kazetohikari.jp/>

【有機豆板醤（トウバンジャン）】 180g 希望小売価格 756円(税込)

中華調味料の定番、豆板醤。唐辛子が主原料の中国発祥の発酵調味料です。麻婆豆腐にはもちろん、さまざまな中華料理に欠かせない調味料です。料理に豊かなコクと風味、香りを加えることができます。この1本があれば他の調味料が無くても本格中華の味が家庭で味わえる優れたものです。



【有機ラージャオ醤】 180g 希望小売価格 821 円(税込)

ラージャオ醤は、別名「台湾チリソース」。唐辛子を塩漬け発酵させて作る辛味調味料です。めっちゃ旨&めっちゃ辛で、ハマる人が続出しています。辛いものが好きな方に、ぜひともお試しください！



【有機豆鼓醬（トウチジャン）】 180g 希望小売価格 821 円(税込)

豆板醤が大豆を原料にしているのに対し、豆鼓醬は黒豆を発酵させて豊かな旨味と甘みを出しています。中華料理のおいしさを引き立たせるために活用される調味料です。この複雑な味わいをぜひともご体験ください！



【有機オイスター風ベジソース】 210ml 希望小売価格 756 円(税込)

ベジタリアン対応のオイスター風ソース（グルテンフリーにも対応しております！）。濃厚な甘みが癖になる、台湾で大人気のオイスター風ソースです。炒め物にはもちろん、チャーハンや煮込み料理にもよく合います。

