**《和牛研究室 Wagyu Lab》**

**小超市料理包、明星醬料與調味產品**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **產品** | **價格** | **產品介紹** |
| 法式澄清湯（600g） | 300 | 以近江和牛及牛骨進行長時間熬煮，再去除雜質淨化，飽含牛肉與牛骨鮮味，湯頭醇厚富含膠質。 |
| 馬告風味牛白湯（600g） | 300 | 以和牛邊角肉熬煮，加入新鮮馬告、柑橘及柳橙，為湯頭添加清爽辛香的風味，適合做為火鍋湯底享用。 |
| 匈牙利蔬菜牛肉湯（600g） | 300 | 以法式澄清湯為底，加入和牛肉、番茄、洋蔥、馬鈴薯等蔬菜熬煮，再添加胡椒、匈牙利紅椒粉，口味微辣。 |
| 紅酒燉近江牛（300g） | 520 | 以適合燉煮的和牛腿肉搭配蔬菜烹煮，紅酒酸味較明顯，是成熟大人的風味。 |
| 和牛瑪莎拉咖哩（300g） | 460 | 以和牛肩頸肉加入濃郁肉桂、小茴香增添辛香氣息，再添加椰奶讓咖哩更滑順，口感偏甜。 |
| 和牛日式燴飯醬（300g） | 560 | 以和牛肉、蔬菜、奶油、紅酒烹調而成，醬汁濃郁，牛肉軟嫩入味。 |
| FOODHOOD半生麵五入裝（120g） | 250 | 使用日清山茶花麵粉(日本原裝進口)、水跟鹽，研發多時調整最佳比例，吃得到屬於日本麵粉獨有的彈性口感與小麥香氣。 |
| 鎌田醬油・自然流醬汁（200ml） | 160 | 嚴選鰹魚、香菇、昆布及鎌田醬油產的鮭魚乾，與國產丸大豆釀造的特級濃味醬油釀造而成的自然流醬油，是自然風味低倍率稀釋的多用途天然高湯。 |
| 鎌田醬油・酸橘醋醬油（200ml） | 180 | 使用100%國產丸大豆本釀造醬油，加上嚴選日產多種柑橘類果汁(酸橘、柚子、柚柑)，豐厚酸味、口味清爽，是非常奢華的酸橘醋醬油。可用於鍋物、生魚片、餃類的沾醬或製成沙拉醬享用。 |
| 鎌田醬油・和風醬汁（200ml） | 150 | 加入精心挑選的鰹魚節、鯖魚節、昆布高湯、砂糖、味醂等以最佳比例調合，是味道甘甜微辛的萬能醬汁，可廣泛運用於日式料理。 |
| 鎌田醬油・蒜味高湯醬油（200ml） | 220 | 加上大量日本當地香川縣產的蒜頭、味噌、生薑、胡椒、辣椒、胡麻及鰹節作調味，製成濃厚風味的蒜味高湯醬油。甘醇、美味、鹹味和辣味絕妙的搭配，令人食慾大增。 |
| 鎌田醬油・貝之鍋高湯醬汁（200ml） | 220 | 在醬油與各種風味原料的高湯中，加入扇貝・蜆的鮮味，使風味更佳濃郁飽滿的鍋物料理專用高湯。醇厚湯頭不僅能提升味道清淡的食材的旨味，也能做成美味的烏龍麵和粥品。 |
| 鎌田醬油・萬用高湯醬油（200ml） | 150 | 完美融合高湯與醬油，所配制的萬能調味醬，美味又便利。日本料理的精隨是高湯(出汁だし)，利用食材熬出來的高湯，而鎌田高湯醬油則直接將高湯與醬油巧妙融合，省去熬製高湯的步驟，深受主婦們的喜愛與支持。 |
| 鎌田醬油・小朋友高湯調味液（200ml） | 180 | 以淡口醬油為基底，嚴選昆布、香菇乾熬製高湯調和，配合加入七種鮮蔬(山藥、白蘿蔔、胡蘿蔔、牛蒡、白菜、馬鈴薯、南瓜)製成的高湯，屬於清淡爽口、溫和口感的小朋友高湯醬油。保持醬油鮮味的同時，將鹽分降低45%，與普通濃口醬油相比，味道不變，無添加防腐劑及鮮味調味料，僅以植物成分作為調味。因此適合孕婦、哺乳期的媽媽及九個月大的小孩皆可食用。 |
| 大分銅金青柚子胡椒（50g） | 230 | 使用未完熟的青柚子皮與唐辛子、鹽一同熟成，是一款天然無添加物，四季皆可廣泛使用的人氣調味料。作為料理的主味、鍋類、湯類、燉煮料理；麵類、生魚片的提味皆適合。 |