

日式料理

• 最強王牌投手 •

臺灣日本火腿 高度客製採購方案

— 全產品介紹 —

一款高湯多種變化



經營餐廳的您 也有以下困擾嗎？

飲食店様でこのようなお悩みごとはありませんか？

1

**欲多店鋪經營，卻擔心味道
及品質的穩定性。**

多店鋪化時の味や品質を安定させたい。

2

**想增加新菜色，但又想減少
不必要的開發程序。**

メニューを増やしたいが、掛かる手間を省きたい。

3

倉儲及料理空間無法再增加。

保管場所や調理スペースがこれ以上増やせない。

4

**成本繁複難以控管，營利
策略不易規劃。**

コスト管理が複雑で利益計画が立てづらい。

5

**保存期限更一目了然，欲提
升倉儲管理效率。**

賞味期限がわかりやすく、保存管理を効率化したい。

6

**於需要的時候，想要有一次
能用完的量。**

必要な時に、使い切れる量だけ保管したい。

這些煩惱就讓經驗豐富的臺灣日本火腿來為您解決！

台湾の飲食店様向けソリューションで数々の実績がある台湾日本ハムが解決いたします！

依照貴司的需求及期望，不僅是料理用食材的提案，其他如菜色發想、新料理開發等等皆能全力提供支援。

お客様のご要望に合わせて、材料の提案だけではなく、メニュー提案、新たな商品開発など、全力でお客様をサポートします。



肉製品 | 水産
高湯 | 調味料



定食料理



鍋物料理



麺料理

1 標準化的純正日式風味

於制度化工廠內，以安全妥當的製造工法，同時活用日本食品專業的製造知識，提供安心、穩定，以及純正日式風味的商品。

味の均一化をサポート

適切に管理された工場の製造工程と日本での食品製造ノウハウを生かし、安心・安定の品質と本格的な日本の味でお客様をサポートします。



2 料理開發

臺灣日本火腿公司提供「料理研究室」，幫助顧客從事新料理開發。(共同試做料理時，可以免費使用)

メニュー試作

社内のメニュー試作用キッチンで、お客様の新たなメニュー開発を直接サポートします。(共同試作の際、キッチンを無料でご利用いただけます)



3 成本及開發的高效率化

在工廠製造時，高湯也是以骨頭長時間熬煮而成。原料的調度與保管、提供穩定的品質是工廠的專門領域。減少及改善料理開發的繁雜手續及保管空間，還有員工訓練等等的成本。

コストやオペレーションの効率化をサポート

工場でもスープは骨から時間をかけて炊いています。原料調達や保管、味や品質の安定は工場の得意分野。調理オペレーションや保管スペース削減、従業員の育成などコストやオペレーション改善をサポートします。



4 OEM代工生產品質穩定 協助餐廳經營更有效率

既有商品無法滿足、同時想兼顧品質，並且讓庫存管理、人力成本控管更加有效率，臺灣日本火腿提供全套解決方案，從商品提案、開發、商品化及供貨的一條龍服務，想了解更多請洽負責業務。

OEMで品質安定、経営効率化のお手伝い

既存商品では満たせないお客様のご要望をお客様と一緒に解決します。品質を安定させたい、在庫管理を効率化したい、人件費をコントロールしたいなどのお客様のお悩みから、解決方法のご提案、試作、商品化、そしてお届けまでをトータルでサポートします。お気軽にお問合せください。



拉麵料理

ラーメン

對 拉麵料理來說，最重要的就是掌控整體味道的「湯底」製作。但考量到原料調度、保管空間、人力及電熱等燃料費，很容易卻步。於制度化工廠內，製造出安心且品質穩定的各種濃縮或原風味湯底。其他還有提供叉燒等眾多的商品陣容。

ラーメンで最も重要なスープづくり。でも、原料調達、保管場所、人件費に光熱費が。。。工場で製造した安定した味、安心品質の各種スープやカエシたれ、その他チャーシューなどの幅広い商品ラインナップでお客様をサポートします。

1 肉品使用範例

加工肉品

雞叉燒
國產三枚肉叉燒捲
五花叉燒（原木、切片）
五花叉燒丁
辛辣味噌肉醬
梅花叉燒

叉燒原料肉

各種原料肉（牛豬雞）
叉燒用肉捲（套網）

...等



適用範圍

各式拉麵（豚骨拉麵、醬油拉麵、味噌拉麵、家系濃厚拉麵、雞白湯拉麵等）、擔擔麵、沾麵.....等。

使用例

各種ラーメン（豚骨ラーメン、醤油ラーメン、味噌ラーメン、家系濃厚ラーメン、鶏白湯ラーメン、その他）、担々麵、つけ麵 など。

2 湯底使用範例

雞

雞白湯（濃厚、旨味）
雞清湯

豬

豚骨白湯（濃厚）
野菜豚骨湯（濃厚）

油

雞油
豚油

基底

鹽味拉麵基底
醬油拉麵基底
辛辣味噌拉麵基底
味噌拉麵基底

調味基底

豚骨調味白湯（濃厚、一般）
大蒜豚骨拉麵湯
薑味豚骨雞白湯

...等

● 使用臺灣日本火腿湯底的好處 ●

- 燉煮時間、瓦斯費及人力費能大幅減少
- 操作手續簡單
- 湯頭品質穩定
- 透過不同組合可製作出獨家湯頭

其餘尚有梅花肉（國產、進口）、五花肉（國產、進口）、雞肉（國產、進口）、各種生鮮肉品。その他、梅花肉（國產、輸入）、五花肉（國產、輸入）、鶏肉（國產、輸入）など、種々原料肉の取り扱いをしています。

鍋物料理

鍋・スープ料理

鍋 物料理最適合的湯底與肉品等食材皆有供應。臺灣日本火腿種類豐富的商品陣容，能讓鍋物料理更加突出。

鍋に最適なスープと肉、具材。豊富な種類の商品ラインナップで鍋・スープメニューを彩ります。

1 湯底使用範例

胡椒風味豚骨白湯
韓式蔘雞湯
藥膳豚骨白湯
薑味豚骨雞白湯
麻辣鍋基底

濃厚豚骨調味白湯 (濃厚、一般)
極上烏龍醬汁
大蒜豚骨湯
薑味豚骨雞白湯
鹽味基底
醬油基底
辛味噌基底
味噌基底
...等

以上商品於鍋物料理中也能做為湯底使用

2 肉品使用範例

牛肉、豬肉、雞肉 (原木、十字切、切片)
肉丸、肉味噌等鍋物用食材皆有提供。



定食副餐、料理

定食・サイドメニュー

活 用日本製造經驗製成的加工食品，能提供店鋪穩定的味道及安心的品質。

日本での製造ノウハウを生かした本格的な加工食品で、安定した味と安心の品質をお届けします。

1 加工食品使用範例

豬
炸豬排
日式一口炸豬排
和風炸肉餅
豚角煮
德式香腸

雞
日式炸雞排
日式炸雞
日式蒜香醬油唐揚
炸物用雞胸肉
蒸雞 (胸肉)

牛
和風煮牛肉
牛烤肉
切片牛排
日式拌燒牛肉

水產
魷魚切片
蒲長燒鰻
...等

2 醬料使用範例

醬料
壽喜燒醬
井醬
極上烏龍醬汁

油
雞油
豚油
...等



烏龍麵料理

うどん料理

以完美融入麵體的日式經典和風醬汁為首，此外還有各種單品，能夠提供貴司穩定的味道及品質，讓料理開發的程序更有效率。

本格的な和風だしの効いた麺つゆ、各種トッピング用食材をご提供。店舗での味の安定、オペレーション効率化をサポートします。

1 醬料使用範例

醬料

和風醬汁
豚骨底高湯
麻辣鍋基底
烏龍醬汁

...等

2 食品使用範例

加工食品

花枝天婦羅
辣味噌肉醬
和風牛肉

...等



將店鋪的湯底與現有商品一同使用，便能製作出專屬店鋪的湯底。
お店の出汁と合わせたり、組み合わせや配合を変えることで、オリジナルのスープを作れます。

西式料理

洋食料理

以義大利麵醬為起點，將西式料理中最不可或缺的靈魂醬料，其繁複的製作程序更加有效率化，支援專屬於店鋪的味道及穩定的品質。另外其他可以搭配的食材也皆有提供。

パスタソースをはじめとした、洋食の味の決め手となるソースづくり。そのオペレーションの効率化とお店独自の味の安定を同時にサポート。その他食材となる食材も各種取り揃えております。

1 醬料使用範例

醬料

番茄醬
青醬

...等

2 食品使用範例

肉品

各種鮮肉
切片鮮肉

加工食品

培根
德式香腸
火腿
日式拌燒牛肉
蒸雞等



將品質穩定的商品，依照需求量配送。減少倉儲空間與料理開發的負擔。
安定した味、品質の商品を使い切れる量だけお届け。ストックスペース節約、オペレーションの負担軽減をサポート。

商品一覽表

商品一覽

鮮肉製品/生肉製品



牛肉	猪肉/豚肉	雞肉/鶏肉
各部位	各部位	各部位

加工肉製品/加工肉製品



商品編號	商品名稱	カタログ名称 (日文)	保存方法	個装内容	ケース入り数	総重量	販売単位
DFB0003	和風煮牛肉	和風煮込み牛肉		500g	18包	8Kg	
DFB0014	牛焼肉	薄切り牛焼肉	冷	500g	15包	7.5Kg	箱
DFB0015	切片牛排	牛カットステーキ	凍	1.2Kg	8包	9.6Kg	
DFB0022	日式神燒牛肉	コーストビーフ		不定量		約7Kg	

雞加工製品/鶏加工製品



商品編號	商品名稱	カタログ名称 (日文)	保存方法	個装内容	ケース入り数	総重量	販売単位
DFC0001	炸物用雞胸肉	揚げ物用鶏胸肉		1Kg	10包	10Kg	
DFC0004	蒸雞(胸肉)	蒸し鶏		不定量		約7Kg	
DFC0005	雞叉燒(胸肉)	鶏チャーシュー	冷	1Kg	6包	6Kg	箱
DFC0014	日式炸雞	鶏唐揚げ	凍	1Kg	10包	10Kg	
DFC0015	日式蒜香醬油唐揚	ニンニク醤油味唐揚げ		1Kg	10包	10Kg	
DFC0016	日式炸雞排100g	チキンカツ100g		55片	1包	5.5Kg	
DFI0195	辛辣味唐揚肉	辛肉みそ		1Kg	10包	10Kg	

豬加工製品/豚加工製品



DFP0055	炸豬排80G	とんかつ80g		4片	12盒	3.84Kg	
DFP0002	炸豬排120G	とんかつ120g		4片	12盒	5.76Kg	
DFP0057	炸豬排140G	とんかつ140g		3片	12盒	5.04Kg	
DFP0060	炸豬排140G(團裝)	とんかつ140g (トレー5個装)		30片	1包	4.2Kg	
DFP0061	日式一口炸豬排	一口とんかつ		80片	1包	4Kg	
DFP0059	和風炸肉餅	メンチカツ	冷	450g	12包	5.4Kg	箱
DFP0018	團裝三枚肉叉燒捲	團裝豚バラチャーシュー	凍	不定量	10-12包		
DFP0020	五花叉燒(切片)	豚バラチャーシュースライス		500g	10包	5Kg	
DFP0022	五花叉燒(原木)	豚バラチャーシュー		18包		18Kg	
DFP0023	五花叉燒丁	細切れ豚バラチャーシュー		500g	20包	10Kg	
DFP0062	豚角煮	豚角煮		800g	10包	8Kg	
DFP0071	德式香腸NH	ソーセージ		1Kg	4包	4Kg	
DFP0075	德式香腸切片NH	スライスソーセージ		1Kg	10包	10Kg	

高湯製品/スープ製品

雞肉風味湯底/鶏ベース



商品編號	商品名稱	カタログ名称 (日文)	保存方法	個装内容	ケース入り数	総重量	販売単位
DFI0001	濃厚雞白湯(希釈Type)	濃厚雞白湯(希釈Type)		1Kg	10包	10Kg	
DFI0022	旨味雞白湯(ストレートType)	旨味雞白湯(ストレートType)	冷	1Kg	10包	10Kg	箱
DFI0029	雞清湯	雞清湯	凍	1Kg	10包	10Kg	
DFI0108	雞骨白湯(希釈Type)	雞骨白湯(希釈Type)		1Kg	10包	10Kg	

豬肉風味湯底/豚ベース



DFI0002	濃厚豚骨白湯(25)	濃厚豚骨白湯(25)		1Kg	10包	10Kg	
DFI0003	濃厚專業豚骨白湯(18)	濃厚專業豚骨白湯(18)	冷	1Kg	10包	10Kg	箱
DFI0028	濃厚豚骨白湯(40)	濃厚豚骨白湯(40)	凍	1Kg	10包	10Kg	
DFI0062	濃厚野菜豚骨湯YSY	濃厚野菜豚骨湯YSY		1Kg	10包	10Kg	

調味湯底/調味タイプ



DFI0025	濃厚豚骨調味白湯	濃厚豚骨調味白湯	冷蔵	3.2Kg	4包	12.8Kg	
DFI0056	豚骨調味白湯	豚骨調味白湯	冷凍	1Kg	10包	10Kg	
DFI0105	極上烏鰻醬汁	極上うどんつゆ	冷蔵	3.2Kg	4包	12.8Kg	
DFI0191	大豚骨拉麵湯	ニンニク豚骨ラーメンスープ	冷蔵	1Kg	12包	12Kg	箱
DFI0199	薑味豚骨白湯	生姜風味豚骨白湯スープ	冷蔵	1Kg	12包	12Kg	
DFI0015	胡椒風味豚骨白湯	コショウ風味豚骨白湯スープ	冷蔵	1Kg	10包	10Kg	
DFI0194	韓式辣湯	韓国風サムゲタンスープ	冷凍	1Kg	12包	12Kg	
DFI0203	麻婆豚骨白湯	麻婆豚骨白湯スープ	冷蔵	1Kg	12包	12Kg	

基底



DFI0005	鹽味拉麵基底	塩ラーメンかえしタレ		3.2Kg	4包	12.8Kg	
DFI0016	醬油拉麵基底	醤油ラーメンかえしタレ	冷	3.3Kg	4包	13.2Kg	
DFI0206	辛味拉麵基底	辛みそラーメンかえしタレ	凍	1Kg	12包	12Kg	箱
DFI0207	味噌拉麵基底	みそラーメンかえしタレ		1Kg	12包	12Kg	
DFI0187	麻辣麵基底	麻辣麵基礎スープ		1Kg	12包	12Kg	

加工食品・其他/加工製品・その他

叉燒原料肉/叉燒原料肉



商品編號	商品名稱	カタログ名称 (日文)	保存方法	個装内容	ケース入り数	総重量	販売単位
DP00102	網狀五花肉生排	チャーシュー用豚バラ肉巻き (ネット付)	冷	不定量			箱
DP00118	梅花肉排(香煎)	チャーシュー用豚肩ロース巻き (ネット付)	凍	不定量			

水產/水產品



DS00016	鯪魚切片 (15cm)	天ぷら用イカ (15cmカット)				4.2Kg	
DS00017	鯪魚切片 (13cm)	天ぷら用イカ (13cmカット)	冷			4.2Kg	箱
DS00031	網裝長尾鰻魚(真空)	網のかば焼き (舟盛りタイプ)		5Kg	2包	10Kg	

醬料・油/ソース・油



DFI0020	香蔥燒醬	ねぎ焼きタレ	冷蔵	2Kg	6包	12Kg	箱
DFI0023	芥醬	芥粉タレ	冷凍	3.5Kg	4包	14Kg	箱
DFA0011	豬油	豬油	冷凍			15Kg	桶
DFA0013	豚油	ラード	常溫			15Kg	桶

除上述內容外，還有更多其他的商品！
弊社ではその他の取り扱い商品もございます！

詳細請從此查看
詳しくはこちらよりご覧ください。

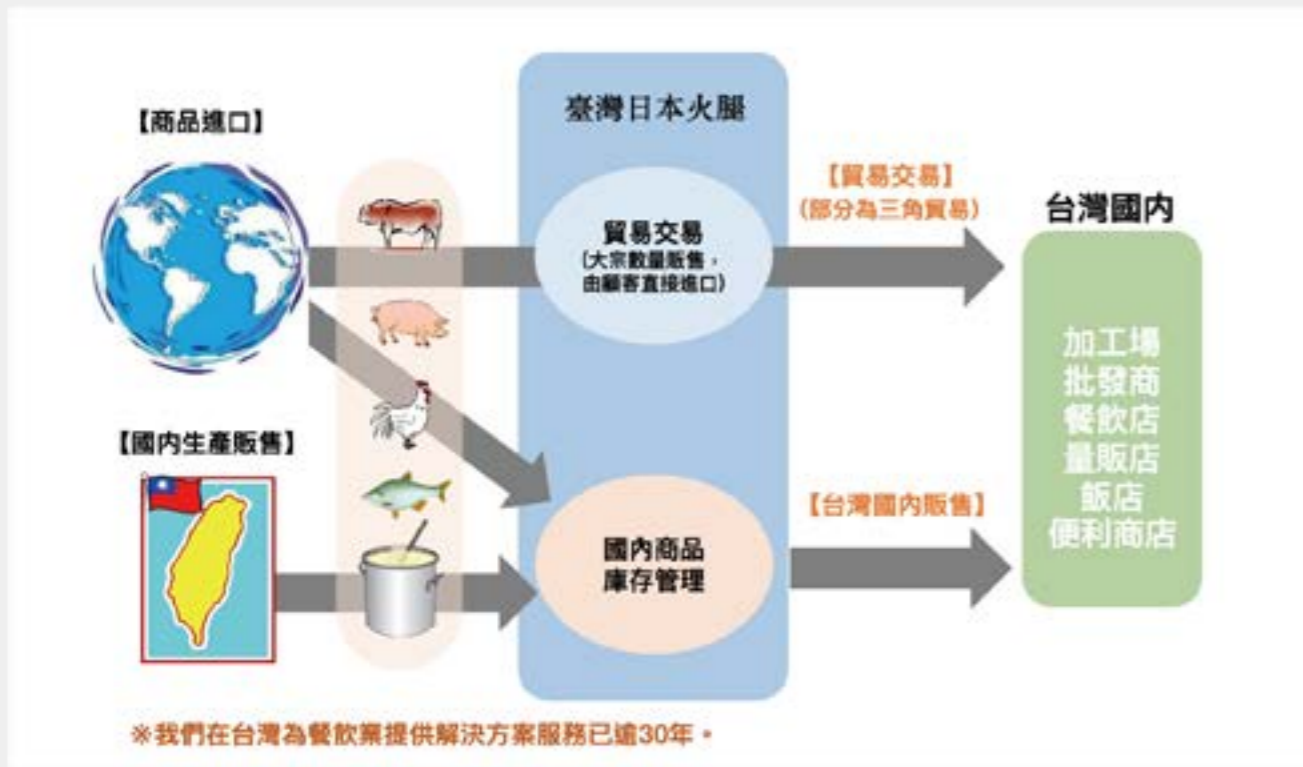


官網首頁
トップページ



商品介紹
商品紹介

臺灣日本火腿商品流通全貌



日本火腿集團優勢

日本食品業界 銷售量排行	×	世界食用肉業界 銷售量排行
1. 明治控股		1. JBS
2. 日本火腿 (註1)		2. Tyson Foods
3. 味之素		3. 萬州國際
4. 山崎麵包		4. CP Foods
5. 瑪魯哈日魯		5. Marfrig
6. ITOHAM YONEKYU HOLDINGS INC.		6. Pilgrims Pride
7. 日清製粉集團本社		7. 日本火腿
8. 日本水產		8. 新希望集團有限公司
9. 雪印惠乳業株式會社		9. Wens Foodstuff
10. 森永乳業		10. Hormel Foods (註1)

● (取用品牌方) 註1) 2019年度決算數字

● SP/EEDA及會公司公開資料 註1) 2018年度銷售

日本 No.2

世界 No.7

澳洲牛肉直送全世界人手中

日本火腿集團將澳洲牛，越洋直送世界各國及各區域



日本火腿集團體育活動



職業棒球隊
「北海道日本火腿鬥士」



利物浦足球俱樂部



職業足球隊
「大阪櫻花」

日本火腿集團透過支援體育活動為全民健康做貢獻。除了參與「北海道日本火腿鬥士」職業棒球隊，以及日本甲組職業足球聯賽「大阪櫻花」隊的經營外，另外也贊助「學童棒球比賽」等體育活動。此外，作為英格蘭足球超級聯賽「利物浦足球俱樂部」的官方合作夥伴，也支援該地區的體育發展活動。



地址 | 台北市松山區光復南路1號4樓之2

電話 | 02-2742-5000

FAX | 02-2528-5511

Mail | info@nhfoods.com.tw



[官網首頁/トップページ](#)