# 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?

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。

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。

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。

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。

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。

於需要的時候<sup>,</sup>想要有一次 能用完的量<sup>。</sup>

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 | 水產高湯 | 調味料



定食料理



鍋物料理

麵料理

## 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。



## 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)



## 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。



## 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

避 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,便 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 稳をサポートします。

## 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)、 担々麺、つけ麺 など。

## 湯底使用範例

雞白湯 (濃厚、旨味)

雞清湯

豚骨白湯 (濃厚)

野菜豚骨湯 (濃厚)

雞油 豚油

鹽味拉麵基底

醬油拉麵基底

辛味噌拉麵基底

味噌拉麵基底

豚骨調味白湯 (濃厚、一般)

大蒜豚骨拉麵湯

薑味豚骨雞白湯

### 叉焼原料肉

加工肉品

各種原料肉 (牛豬雞) 叉燒用肉捲 (套網)

肉品使用範例

國產三枚肉叉燒捲

五花叉燒 (原木、切片)

雞叉燒

五花叉燒丁

梅花叉燒

辛辣味噌肉醬

...等

| 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(国産、輸入)、五花肉(国産、輸入)、鶏肉(国産、輸入)など、種々原料肉の取り扱いをしています。

## 使用臺灣日本火腿湯底的好處



- •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



鍋・スープ料理

**全**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

## 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

以上商品於鍋物料理中也能做為湯底使用

# 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。

## 加工食品使用範例

炸豬排

日式一口炸豬排

和風炸肉餅

豚角煮

德式香腸

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)

和風煮牛肉

牛烤肉 切片牛排

日式拌燒牛肉

魷魚切片

蒲長燒鰻



壽喜燒斃

極上烏龍醬汁

豚油



うどん料理

以完美融入麵體的目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。

# 醬料使用範例食品使用範例

和風醬汁 豚骨底高湯 麻辣鍋基底

烏龍醬汁

加工食品

花枝天婦羅

## 辣味噌肉醬 和風牛肉

# 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。

ハ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。その他具材となる食材も各種取り揃えております。

醬料使用範例食品使用範例

番茄醬 青醬

各種鮮肉 切片鮮肉

加工食品

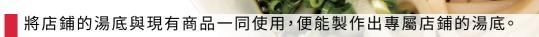
培根

德式香腸

火腿

日式拌燒牛肉

蒸雞 ....等



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。

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。

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。

# 商品一覽表

商品一覧

## 鮮肉製品/生肉製品



牛肉	豬肉 / 豚肉	難肉/鶏肉
各部位	各部位	各部位

## 加工肉製品/加工肉製品

### 牛加工製品



產品編號	產品名稱	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	- 1	500g	16包	8Kg	
DFB0014	牛烤肉	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	相
DFB0022	日式拌燒牛肉	ローストビーフ		不定重		約7Kg	

### 雞加工製品/鶏加工製品



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		不定重		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	<b>石田</b>
DFC0015	日式蒜香醬油唐揚	ニンニク醤油味鶏唐揚げ		1Kg	10包	10Kg	
DFC0016	日式炸雞排100g	チキンカツ100g		55片	1包	5.5Kg	
DFI0196	辛辣味噌肉醬	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月	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(層裝)	とんかつ140g(トレー包装無)		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	國產三枚肉叉燒捲	国産豚バラチャーシュー	凍	不定重	10-12條		<b>不</b> 目
DFP0020	五花叉燒(切片)	豚バラチャーシュースライス	- 1	500g	10包	5Kg	
DFP0022	五花叉燒(原木)	豚バラチャーシュー			16條	14Kg	
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	產品編號	產品名稱	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	
1002	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	相
	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	濃縮豚骨白湯(25)	濃縮豚骨白湯(25)		1Kg	10包	10Kg	
	DFI0003	濃厚専業豚骨白湯(18)	濃厚専業豚骨白湯(18)	冷	1Kg	10包	10Kg	
	DFI0028	濃縮豬骨白湯(40)	濃縮豚骨白湯(40)	凍	1Kg	10包	10Kg	箱
	DFI0062	濃厚野菜豚骨湯YSY	濃厚野菜豚骨湯YSY	İ	1Kg	10包	10Kg	
	DFI0025	濃厚豚骨調味白湯	濃厚豚骨調味白湯	冷藏	3.2Kg	4瓶	12.8Kg	
調味湯底/調味タイプ	DFI0056	豚骨調味白湯	豚骨調味白湯	冷凍	1Kg	10包	10Kg	
	DFI0105	極上烏龍醬汁	極上うどんつゆ	冷藏	3.2Kg	4瓶	12.8Kg	
	DFI0191	大蒜豚骨拉麵湯	ニンニク豚骨ラーメンスープ	冷藏	1Kg	12包	12Kg	箱
The second	DFI0199	薑味豚骨雞白湯	生姜風味豚骨鶏白湯スープ	冷藏	1Kg	12包	12Kg	相
	DFI0015	胡椒風味豚骨白湯	コショウ風味豚骨白湯スープ	冷凍	1Kg	10包	10Kg	
	DFI0194	韓式蔘雞湯	韓国風サムゲタンスープ	冷凍	1Kg	12包	12Kg	
HHHHHH. ARHARI	DFI0203	藥膳豚骨白湯	藥膳豚骨白湯スープ	冷藏	1Kg	12包	12Kg	
 基底	DFI0005	 鹽味拉麵基底	<u></u> 塩ラーメンかえしタレ		3.2Kg	4瓶	12.8Kg	
至及	DFI0016	醬油拉麵基底	醤油ラーメンかえしタレ		3.3Kg	4瓶	13.2Kg	
(A) The last	DFI0206	辛味噌拉麵基底	辛みそラーメンかえしタレ	冷 ***	1Kg	12包	12Kg	箱
	DFI0207	味噌拉麵基底	みそラーメンかえしタレ	藏	1Kg	12包	12Kg	
	DFI0187	麻辣鍋基底	麻辣鍋基礎スープ		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	產品編號	產品名稱	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
A Property of the second	DP00102	網狀五花肉生捲	チャーシュー用豚バラ肉巻き (ネット付)	冷	不定重			箱
	DP00118	梅花肉捲(套網)	チャーシュー用豚肩ロース巻き (ネット付)	凍	不定重			相
水產/水產品	DS00016	魷魚切片 (15cm)	天ぷら用イカ(15cmカット)	I .			4.2Kg	
A STATE OF THE STA	DS00017	魷魚切片 (13cm)	天ぷら用イカ (13cmカット)	~ 凍			4.2Kg	箱
Control of the second	DS00031	蒲長燒鰻無頭背開(真空)	鰻のかば焼き(背開きタイプ)	1	5Kg	2盒	10Kg	I
醬料・油/ソース・油	DFI0020	壽喜燒醬	すき焼きタレ	冷藏	2Kg	6包	12Kg	箱
	DFI0023	丼醬	丼物タレ	冷凍	3.5Kg	4瓶	14Kg	箱
	DFA0011	雞油	鶏油	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



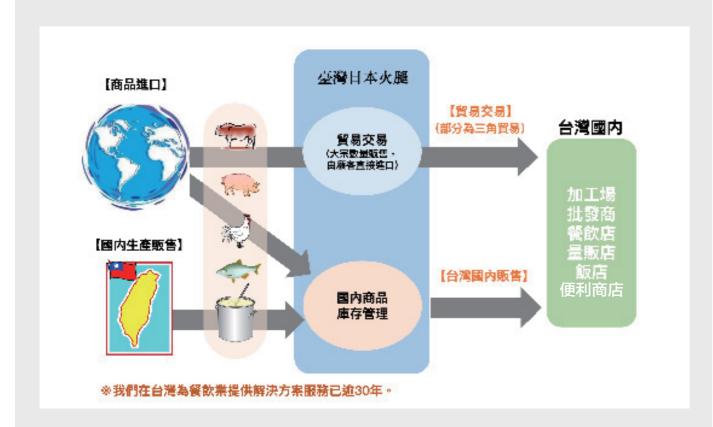




商 品 介 紹 商 品 紹 介

12

## 臺灣日本火腿商品流通全貌



## 日本火腿集團優勢



## 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

Official Partner

職業足球隊「大阪櫻花」

14

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。

13



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