

# 中華調味料特集

## 中華料理の特徴

### タン 湯

中華料理の出汁として、スープ・煮込み・炒め料理などほとんどの料理のベースとなります。

### ジャン 醬

代表的な調味料で、独特な調味料や香辛料、香味野菜を組み合わせたものです。

### 油

中華料理は油を調味料として、炒めメニューのコク付け、照りやツヤを良くするために使い分けれます。

### 下処理

複数の下処理を組み合わせることで、総合的なおいしさを作り出します。

### 火力操作

加熱調理が特徴で、メニューに応じて火力を変えて短時間で効率的に調理を行うことが重要です。

## 湯(タン)について

動物性スープと植物性スープがあり、主原料は鶏がらやモミジ、丸鶏、ゲンコツ、白葱、生姜、豚足、背油などがあります。これらを“下処理”して煮込むことで、中華料理のベースを担う「湯」ができあがります。

鶏湯(チータン) … 鶏肉や鶏ガラを使用したスープ

毛湯(マオタン) … 豚肉や豚骨、鶏肉や鶏ガラを使用したスープ

白湯(パイタン) … 毛湯の材料に豚の脂身、豚足などを加え白濁させたスープ

### プロも愛用! おすすめ商品をご紹介します

中華料理には欠かせない「湯」を作る工程は、下処理が大変。そこで使われるのが、「がらスープ」や「中華調味料」です。

味の素のがらスープはくせや臭みが無く、鶏のうま味をしっかり引き出してくれます。多数の飲食店で、料理の隠し味として使用されています。

### 丸鶏使用がらスープ

注文番号	<b>X018910</b>
メーカー名	味の素
内容量	1kg袋

●主原料…食塩、デキストリン、チキンエキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、他)、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス/調味料、他



調理例 中華スープ/野菜炒め/唐揚げの下味/麻婆豆腐・茄子 etc.



## 醬(ジャン)について

醬とは、豆・麦などを塩漬け、発酵させた糊状の調味料です。豆板醬や甜麵醬のような、魚や肉、野菜、果物などをつぶしてペースト状にしたものもあります。地理的な条件によって、その原料や性質は様々です。一般的に、液状のものには名前前に「油」が付きます。

### ● 醬の発祥地域と種類

発祥地域	四川	広東	河北
種類	トウチ トウバンジャン 豆鼓/豆板醬など	エックスオジャン シャチャアジャン XO醬・沙茶醬など	テンメンジャン 甜面醬など

### プロが認める! ユウキ食品の豆板醬

ユウキ食品の「醬」は種類が多数! 他にもたくさん取り揃えています。

唐辛子とそら豆を発酵させて作った唐辛子味噌。辛味だけではなくうま味でもあるコクと、中華料理には欠かせない鮮やかな色味と香りを引き出します。

### 有紀 四川豆板醬

注文番号	<b>X009148</b>
メーカー名	ユウキ
内容量	1kg

●主原料…塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩/酒精、酸化防止剤(ビタミンC)



調理例 麻婆豆腐/エビチリ/回鍋肉/よだれ鶏/中華だれ etc.



# おすすめ商品

タン  
湯

## エバラ鶏がらスープ(顆粒)

チキンの旨味と野菜のコクが料理の味を引き立てます。

注文番号 **X036225**

メーカー名 エバラ  
内容量 500g

●主原料…食塩(国内製造)、乳糖、チキンオイル、チキンエキスパウダー、ポークエキスパウダー、ベジタブルパウダー、他(一部に小麦・乳成分を含む)



## ガラスープ

鶏ガラから作った清湯スープに野菜を加えた上品な万能スープです。中華料理のコクを出します。顆粒。

注文番号 **X036449**

メーカー名 ユウキ  
内容量 500g

●主原料…食塩、チキンエキスパウダー、乳糖、ビーフエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料/加工デンプン、他(一部に乳成分を含む)



## 中華味(袋)

中華特有の味わいあるメニューにそのまま使える調味料です。炒め調理、スープ、餡への練り込みなど中華調理の味付けに使用できます。

注文番号 **X018911**

メーカー名 味の素  
内容量 1kg

●主原料…食塩(日本他)、チキンエキス(日本他)、ポークエキス、砂糖、食用風味油、デキストリン、香辛料、酵母エキス調味料、野菜エキス、他



## シャンタン

中華料理に欠かせない清湯スープをベースに油脂・香辛野菜・スパイス等20種類以上の原料を精選配合した、ペースト状中華スープの素です。

注文番号 **X008663**

メーカー名 創味  
内容量 1kg缶

●主原料…食塩、畜肉エキス、野菜エキス、食用油脂(動物油脂、植物油脂)、他(一部に小麦・乳成分を含む)



## ウエイパー

味・コク・風味たっぷりの万能スープの素です。鶏骨・豚骨スープをベースに新鮮な野菜エキス・スパイス・調味料を精選配合しました。

注文番号 **X108037**

メーカー名 中華  
内容量 1kg

●主原料…食塩、肉エキス(ポーク、チキン)、野菜エキス、動植物油脂、砂糖、乳糖、小麦粉、他(一部に小麦・乳成分を含む)



## ガラポン 鶏骨

厳選した鶏骨(老鶏)にあく抜き処理等を施しただけの鶏ガラパックです。骨に細かくヒビを入れてあるので早煮出しが可能です。食品添加物は一切使用していません。

注文番号 **X008760**

メーカー名 丸善食品  
内容量 2kg

●主原料…鶏骨(一部に卵を含む)



## ガラポン 豚骨

厳選した豚骨・豚肉にあく抜き処理等を施しただけの豚ガラパックです。骨に細かくヒビを入れてあるので早煮出しが可能です。食品添加物は一切使用していません。

注文番号 **X008759**

メーカー名 丸善食品  
内容量 2kg

●主原料…豚骨、豚肉、豚脂



## ガラポン 豚・鶏

厳選した豚骨、鶏骨(老鶏)にあく抜き処理等を施しただけの豚鶏のミックスガラです。骨に細かくヒビを入れてあるので早煮出しが可能です。食品添加物は一切使用していません。

注文番号 **X008761**

メーカー名 丸善食品  
内容量 2kg

●主原料…豚骨、鶏骨、豚脂(一部に卵を含む)



ジャン  
醬

## ピーシェン産熟成豆板醤

中国四川省ピーシェン特産の豆板醤です。長期熟成により色は黒褐色でコク深く醬の香りが高い本場の豆板醤です。麻婆豆腐や回鍋肉におすすめです。

注文番号 **X013890**

メーカー名 大行商事  
内容量 1kg

●主原料…唐辛子(中国)、そら豆(中国)、食塩(中国)、小麦粉(中国)、(一部に小麦を含む)



## 甜面醤業務用

小麦粉を材料にした味噌に、醤油、香辛料を加えた中国独特な風味の甘味噌です。北京ダックのつけダシや炒め物、煮込み料理などにご使用下さい。

注文番号 **X087034**

メーカー名 ユウキ  
内容量 1kg

●主原料…味噌、砂糖、植物油脂、醤油(一部に小麦を含む)



## XO醤(業務用)

唐辛子と貝柱・干しえび等の高級食材を贅沢に使いブランデーで味を整えた味わい深い調味料です。炒め物、和え物、点心などに。

注文番号 **X009147**

メーカー名 ユウキ  
内容量 1kg

●主原料…XOベース(なたね油、にんにく、エシャロット、干し貝柱、砂糖、唐辛子、えび、他)、砂糖、ブランデー、他(一部にえびを含む)



## 芝麻醤

厳選された白胡麻を香ばしく煎り、丹念に練り上げました。胡麻特有の濃厚な風味とコクが広がります。

注文番号 **X087036**

メーカー名 ユウキ  
内容量 800g

●主原料…いりごま



## 豆鼓みそ

粗く刻んだにんにくを豆鼓にバランスよく加え、扱いやすいペースト状に仕上げました。

注文番号 **X013895**

メーカー名 李錦記  
内容量 368g

●主原料…しょうゆ(中国)、豆鼓(黒豆、塩)(中国)、ニンニク(中国)、砂糖(中国)、塩(中国)、他(一部に小麦を含む)



## 沙茶醬

台湾で愛されている定番の調味料です。カレーを細かくフレークし、干しエビ、にんにく、エシャロット、大豆油を加えた独特な調味料です。

注文番号 **X013898**

メーカー名 成安  
内容量 250g

●主原料…大豆油(アメリカ)、魚(台湾)、にんにく(台湾)、生姜(ベトナム)、たまねぎ(ベトナム)、ごま(インド)、他(一部にえびを含む)



掲載していない商品もお取り寄せが可能です。お手軽にお問い合わせください。

●チラシに関するお問い合わせは…