オリジナル本格中華調味料「厨房仕込」

ANNKIKY Letter

ANNKIKY PB商品ご案内

『厨房仕込』シリーズは、「厨房の技・味を再現する」をコンセプトに、プロのレシピや工程をベースに、添加物の使用を最小限にまで抑えたこだわりの商品です。勿論、アンキッキ協栄オリジナルブランドです。各お店でもち米と米麹から手作りされた酒醸や、八丁味噌をベースに様々な調味料から作られる甜麺醤は、大量生産品とはどこか趣が異なります。新しいメニューを開発したい、手作りにこだわりたい、でも人手不足で手が回らなかったり、既製品には抵抗があったり…今回はそんなお悩みにお応えする商品のご案内です。是非一度お試しください！

厨房仕込 酒醸

（300g/ 袋）

“塩麹”の次は“甘酒”のブーム到来!!

健康意識の高まりで注目を集める発酵食品。酒醸はもち米を米麹の酵素によって糖化させた中華料理の代表的な発酵調味料の一つです。弊社の「厨房仕込 酒醸」は、なんと歴史ある日本酒メーカーで製造しています！酒造りで培われ、蓄積された杜氏の発酵技術が活かされている、自慢の逸品です！

300gでリニューアル！

使いきりで便利♪
しかも衛生的！

冷凍保存商品！

レトルト品のような過剰な高温での加熱殺菌処理は必要なく、原料由来の自然な甘さとコクのある味わいです！

定番の乾焼蝦仁

唐揚げの下味に

スィーツ♪酒醸団子

厨房仕込 甜麺醤

（500g・1kg）

隠し味としても大活躍 !!

細かくすりつぶした豆味噌に砂糖と水を合わせて煮詰め、焦げないように人が付きっ切りの状態で丁寧に仕上げた甜麺醤は、まろやかでえぐみのない仕上がりとなっています。そのまま食べても口当たりが良く、また隠し味としても料理の良さを引き立たせます。

ガス釜でじっくりコトコト!!

強い火力のガス釜で、小ロットで丁寧に仕上げています。大量生産品とは一味違う、かどのないまろやかな甘さが自慢です。

光沢のある仕上がり!!

着色料・保存料などは極力使用せず、つやのある自然な色合いで、料理の仕上がりも鮮やか！

そのままディップとして

カレーのコク出しにも

回鍋肉の味の決め手

写真のディップソースには甜麺醤の他に、こんな新しい仲間たちも使用してみました。是非併せてご使用ください！

友盛貿易 黄豆醤＋（山椒味）

青山椒・塩漬けの唐辛子を使用した大豆入り味噌。山椒と唐辛子の辛味がクセになる一品です。そのまま炒め物にも !!

ブエナス バゴーン 340g

フィリピンの発酵調味料。小魚やアミエビを塩漬けにして、ペースト状にした商品。炒め物やカレーのアクセントにも !!

食で文化を、システムで未来を

アンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合せは　イーナイーナオール無料

フリーコール 0120-171706

携帯電話からのご注文は

TEL：072-641-8421

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1
e-mail：info@e-kyoei.co.jp
URL：http://www.e-kyoei.co.jp

編集後記

1979 年の国交正常化後で最悪とされる米中関係。世界 1 位と 2 位の経済大国がその様な状態では経済状況の指標とも言える株式相場の乱高下も当然の成り行きかもしれません。

両国の力関係も今までのように大きな差があるとは言い難く、この状況が長引く可能性も決して低くはなく、今後も今まで以上に世界経済に対し大きな影響を与えることが懸念されています。

日本は米国の同盟国ですが地理的には中国に近く、経済的にも無視できない関係ですので、今年も慎重な舵取りが求められます。