

天府^{テンフー}豆板醬

熟成感のある独特な香りと旨味が決め手の
こだわりの豆板醬です。

鮮やかな紅色が料理を引き立たせます。

唐辛子の粒を残したタイプと粒が細かい微粒タイプ
がございます。



麻婆豆腐、エビのチリソース炒め、肉・
野菜の炒め物などのコクや辛み付けなど
にご使用ください。

天府豆板醬

規格	1kg × 12
JANコード	4902084074259
原材料名	塩漬唐辛子加工品（中国製造）、そら豆加工品、酵母エキス／酸味料、増粘剤（キサンタンガム）
賞味期間	180日
温度帯	常温



テ-オー食品株式会社

東京都豊島区南長崎1-2-4
TEL：03-3952-1381

テ-オー食品

検索

<https://www.to-foods.com/>

おいしさのひみつは 国内自社工場でじっくり熟成。

◆おいしさのポイント◆

1. じっくりと熟成させた塩漬唐辛子とそら豆加工品を主原料とし、自社工場で混ぜ合わせ、さらに熟成させました。
2. まろやかな塩味で、辛さや旨味だけでなく、風味、香りを生かしました。

3. 自然な旨味を醸し出し、旨味の中に辛みがくるようなコクのある辛さ、すっきりしたキレのある味わいです。



乾焼蝦仁



麻婆豆腐



回鍋肉



担々麵



麻辣湯



炒飯

写真はイメージです。

