# 樱花日本料理调料：烤鳗酱/鳗鱼酱/烤鳗汁/鳗鱼汁/烧鳗汁

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 樱花日本料理调料：烤鳗酱/鳗鱼酱/烤鳗汁/鳗鱼汁/烧鳗汁 |
| 公司名称 | 樱花食品（珠海）有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:樱花<br>商品条形码:6922943400126<br>保质期:18个月 |
| 公司地址 | 中国 广东 珠海市 广东省珠海市南屏镇十二村 |
| 联系电话 | 86-0756-8187578 132322080680 |

# 产品详情

| | | | |
|---|---|---|---|
| 品牌 | 樱花 | 商品条形码 | 6922943400126 |
| 保质期 | 18个月 | 产品标准号 | Q/YH0008S |
| 储藏方法 | 常温保存，开瓶后尽快使用 | 等级 | -- |
| 规格 | 1.8L/瓶 | 净重 | 1.8L |
| 生产厂家 | 樱花食品 | 生产日期 | -- |
| 售卖方式 | 包装 | 特产 | 否 |
| 卫生许可证 | QS440403070663 | 原产地 | 广东 |
| 原料与配料 | 酱油 、砂糖 、味淋 | | |

樱花食品(珠海)有限公司于1996年由台湾协清贸易有限公司在中国珠海成立。專门从事日式调味食品的生产及销售。引进国外先进整套的调味料、调味食品生产设备，透过对天然食材的萃取、高速分离、真空浓缩杀菌制成鱼精、鱼粉、蔬菜精等各式浓缩液、烤鳗酱、鱼生露、寿司醋、调味酱料、调味汤料。产品广泛用于调味酱及调味加工品的添加物。目前主要销售对象以食品工厂及日式料理店为主。产品70%出口日本、香港、澳门、台湾；30%为中国国内销售。

质量管理是我们最坚持的工作。每日对产品的原材料、生产工序、半成品、成品进行详细检查。确保公司生产的调味料、调味食品在每个环节皆符合质量安全的相关规范。车间施行岗位责任制，工作人员在每个岗位上依工序操作，并严格执行关键控制的规范，使所生产的产品有最佳的质量保证。

樱花食品(珠海)有限公司自从创业以来，即直遵循企业创始人所秉持之『质量就是企业生命』的原则。竞竞业业的在调味食品领域自主发展，不仿造、不做假，坚持提供最好的产品。随着社会的发展，人类对生活要求的提高，施先生更提出『回归自然、永保健康』的新理念，取用天然高营养价质的食材生产食品及调味品。期望人们能吃的健康、吃的安心。

| | |
|---|---|
| 名称 | 烤鳗酱 うなぎのたれ |
| 配料 | 酱油 、砂糖 、味淋 |
| 标准 | q/yh0008s |
| 颜色加分，味道加分，心情加分 | |
| 白米饭上淋入微甜烤鳗酱，再盖上一块烤鳗鱼，满满温暖的滋味。 | |

产品特色：

①凭借与出口烤鳗厂合作生产烤鳗酱的经验，使用酿造酱油与独家配方制造出高质量的烤鳗酱。

②坚持烤鳗上色后的色泽与美观，不会因为时间过久而退色。

③各式口味、浓度、甜度的烤鳗酱。满足烤鳗厂前用、后用涂酱的需求。

④也有适合餐厅蒲烧饭上的淋酱。

食用方法：

①将鳗鱼酱淋在饭上，再把蒲烧鳗加热，然后切成一口大小放到饭上。

②鳗鱼酱带有甜味、粘稠性，适合作为沾酱使用。

③白饭上淋上一些鳗鱼酱，将烤好的鳗鱼放到饭上再酒上白芝麻即可食用。

包装规格：

①1.8l/瓶；6瓶/箱

②25kg/桶