



陳建一氏(赤坂「四川飯店」主人)



亡き父親(陳建民氏)が求めて止まらなかったのがこの「郫県豆瓣醬」です。

八方手を尽くしたが結局入手出来なかった「幻の調味料」です。

豆瓣醬は四川料理の基本調味料ですから、

さぞ悔しかったでしょう。

私も現地に出向いて探しましたが中々見つからず、

あるうことか日本(三明物産)で手に入れました。

豆瓣醬といえは「麻婆豆腐」が

代表的料理ですが、

この「郫県豆瓣醬」を使えば、

一味も二味も違いはあります。

それだけの力を持った調味料です。

幻の豆瓣醬といわれ続けた

ビーシエントウバンジャン

『郫県豆瓣醬®』

曇天で湿度の高い四川省は、豆瓣醬の故郷とも言えるが、その本場四川省で200年以上の歴史を持ち、四川省随一の名品と評価されているのが「郫県豆瓣醬」。厳選された上質な素材と門外不出の秘伝の酵母を使い、200年間変わらぬ手作り製法で2~4年間熟成させた名品中の名品。手間を惜しまず熟成期間が長い為、多くの即醸品には無い深い味と香りを持ち、豆瓣醬の特長である辛味も円やかに枯れている。中国食品博覧会、中国四川省食品コンテストで、いずれも金賞を受賞した中国No.1ブランド。



1kgx15本/カートン、200gx24瓶/カートン
30kg樽、10kgx2袋(紙筒装) /カートン

SANMEI

三明物産株式会社

ビーシエントウバンジャン
『郫県豆瓣醬®』は、三明物産(株)の登録商標です