



# Ishimaru Yazo Co., Ltd.

有限会社石丸弥蔵商店

您的家里也能简单快速制作“日本料理”

解冻后可直接食用的“油炸魷仔魚”

直接食用也很美味的“干海参高汤”

日本家庭的传统储存食品“佃煮”

撒上少许便能摄取钙



昔ながらの。そしてこれからの。  
我公司是销售海参、魷仔魚等日本传统食材的专门商社。

## 油炸魷仔魚



- 可当做西餐的比萨饼，意粉，沙拉的健康配料。
- 和食加上配料丰富您的餐桌。
- 最佳的婴儿断奶食品。(含钙量210mg牛奶的1.9倍，此外，每100g含有0.6mg铁。参考《五订日本食品标准成分表》)

## 干海参高汤



- 送给爷爷三料调和醋，可以当做蔬菜和酸拌凉菜的配料。
- 送给父用一味蛋黄酱，当做下酒菜，可以制作淀粉炸鸡块。
- 送给给孩子可以用微波炉加热后直接食用的钙(牛奶的20倍，2200mg的钙)。

## 佃煮



- 巧妙结合了鱼的鲜味，苦味与甜味的平衡。显示其生姜风味。
- 可当作日本人非常喜爱的“茶泡饭”的配料，下酒菜，便当的一品，也可用于餐桌上的主菜强调其作用。佃煮的使用方法各种各样，而且非常方便。
- 鱼头到鱼尾，连鱼骨也美味的一种健康食品。

## 钙



- 汤中撒一点，锅中撒一点，面中撒一点，饮食补钙美味又简单。
- 无须花费时间也能制作正宗日本料理，最适合发挥日本料理的隐藏味道。
- 最适合需要控制盐分，以及补钙和补铁的人。(每100g中含2200mg的钙，18mg的铁。参照《五订日本食品标准成分表》)
- 方便携带的容器，即使外出就餐也可随身携带。是我公司推荐产品。

## 有限会社石丸弥蔵商店

【住址】1-14, Toiyacho, Matsuyama-shi, Ehime, 791-8018, Japan

【电话】+81-89-922-1171

【传真】+81-89-922-0759

【联系人】石丸 祥久(Yoshihisa Ishimaru)

【邮件】ishimaru@rondo.ocn.ne.jp

请来电咨询或者发送传真和电子邮件

是从孩子到老人的各年龄段，即使家庭内也很容易吃到的日本传统食材。

从高级品到廉价品，提供顾客所需求的商品。

