

サンプルNo. ★①



李錦記 辣花椰香油

唐辛子と花椰の辛味をメインに、にんにくや醤油でうま味をプラスしたラー油です。麻と辣の奥深い辛味に、食欲をそそる香りがなんともいえません。仕上げ油はもちろん、卓上用のあとがけオイルにもおすすめです。

●規格：410ml×12

●原材料名：大豆油、乾燥唐辛子、ごま油、乾燥ニンニク、唐辛子（塩漬け）、しょうゆ、塩、砂糖/香料、パプリカ色素、調味料（核酸）、（一部に小麦・大豆・ごまを含む）

サンプルNo. ★②



李錦記 花椰香油

花椰のしびれ（麻）と香りがしっかり楽しめる香味油です。油ながらもあっさりとして軽く、辛味自体はマイルドなので、汎用性が高いのも魅力。和えものや仕上げ油だけでなく、肉や魚のマスキングにも効果を発揮します。

●規格：410ml×12

●原材料名：大豆油/香料、（一部に大豆を含む）

サンプルNo. ★③



李錦記 孜然醬

香港で大人気の「土匪雞翼（クミン風味のトーフエイチキン）」が簡単に作れるソースです。醤油やオイスターソースをベースにクミンをたっぷり使い、ほどよい辛味やにんにくのうま味もプラス。ビールがほしくなる味わいは、炒めものなど幅広い料理にお使いいただけます。

●規格：235g×12

●原材料名：唐辛子（塩漬け）、乾燥唐辛子、米酒、そら豆みそ、米酢、塩、（一部に小麦・大豆を含む）

サンプルNo. ★④



李錦記 香港咖喱醬

香港の屋台で定番のソウルフード「咖喱魚蛋（カレーフィッシュボール）」の味を再現したソースです。10種類以上のスパイスを使ったカレーソースに甘味と辛味をしっかり効かせ、濃厚でスパイシーな味わいに仕上げました。カレー味の料理に幅広くお使いいただけます。

●規格：230g×12

●原材料名：砂糖、大豆油、しょうゆ、大豆みそ、ターメリック、シャロット、フェネル、オイスターソース、ピーナツペースト、コリアンダー、乾燥ニンニク、塩、唐辛子（塩漬け）、ごま、米酢、クミン、乾燥唐辛子、干しヒラメ、イワシエキス、リコリス、生姜、フェヌグreekシード、ガラングル、ニンニクパウダー、オニオンパウダー、白胡椒、八角、シナモン、クローブ/調味料（アミノ酸）、カラメル色素、香料、増粘剤（キサンタンガム、アラビアガム）、（一部に小麦・落花生・大豆・ごまを含む）

サンプルNo. ★⑤



李錦記 大辣干蝦辣椒油

唐辛子に干しえびや蝦醤（えびみそ）、にんにくや醤油などブレンドした、具だくさんのラー油です。激辛ながらも、豊かなえびの風味のおかげで、うま味や塩味も濃厚。点心店・炒飯・麺類・炒めものなど、万能にお使いいただけます。

●規格：310g×12

●原材料名：大豆油、乾燥ニンニク、唐辛子（塩漬け）、干しえび、乾燥唐辛子、しょうゆ、砂糖、えびペースト、ごま油、酵母エキス、塩/香料、（一部に小麦・えび・大豆・ごまを含む）

サンプルNo. ★⑥



李錦記 麻辣紅油辣醬

四川産花椒と雲南産唐辛子で麻辣を効かせた具入りラー油風の辛味調味料です。豆豉やにんにく、中華スパイスや醤油も入っているので、塩味や甘味もあって風味豊か。餃子のタレから炒めものまで、麻辣味の料理に重宝します。

●規格：310g×12

●原材料：大豆油、唐辛子（塩漬け）、花椒、シャロット、砂糖、豆豉（黒豆、塩）、乾燥唐辛子、しょうゆ、乾燥ニンニク、酵母エキス、黒胡椒、クミン、八角、リコリス、オレンジ果皮、塩/香料、パプリカ色素、調味料（核酸）、（一部に小麦・大豆を含む）

サンプルNo. ★⑦



李錦記 青花椒油

中国青花椒のふるさとして四川省金陽縣産の金陽青花椒を使用した花椒油です。柑橘系のさわやかな香りとしっかりとした痺れを持ち合わせながらもローストしたシャロットでコクをプラス。青花椒の鮮やかな色で料理の仕上がりを演出します。

●規格：285g×12

●原材料：大豆油、なたね油、青花椒、生姜、シャロット/香料、（一部に大豆を含む）

★＝おすすめ調味料、採点時アドバンテージあり

サンプルNo. ⑧



李錦記 四川豆板醬 1kg

味・色・質にこだわった豆板醬です。調理した時の仕上がりが赤く鮮やかになるように、良質の唐辛子だけを厳選。塩角がなくまろやかで、バランスの取れた味わいです。唐辛子は粗挽きにしているので、見た目からも辛さを強調できます。

●規格：1kg×12（プラスチックボトル）

●原材料名：唐辛子（塩漬け）、乾燥唐辛子、米酒、そら豆みそ、米酢、塩、（一部に小麦・大豆を含む）

サンプルNo. ⑨



李錦記 四川豆板醬（微粒） 1kg

味・色・質にこだわった豆板醬です。調理した時の仕上がりが赤く鮮やかになるように、良質の唐辛子だけを厳選。塩角がなくまろやかで、バランスの取れた味わいです。ペースト状なので、そのまま使っても唐辛子の皮が目立ちません。

●規格：1kg×12（プラスチックボトル）

●原材料名：唐辛子（塩漬け）、唐辛子パウダー、塩、そら豆みそ、米酢、米酒、（一部に小麦・大豆を含む）

サンプルNo. ⑩



李錦記 四川豆板醬〈金ラベル〉 1kg

ただの“塩味控えめ”ではなく、色・味・質にもこだわった無添加の豆板醬です。おいしさや色合いはそのままに、塩味をぐんとおさえているので、味のバランスが簡単に調整できます。

●規格：1kg×12

●原材料名：唐辛子（塩漬け）、唐辛子パウダー、米酒、そら豆みそ、米酢、塩（一部に小麦・大豆を含む）

サンプルNo. ⑪



李錦記 豆板醬 368g

唐辛子・大豆・そら豆に、にんにくを加え、まろやかで風味豊かな味わいに仕上げました。唐辛子は粗挽きにしているので、味だけでなく見た目からも辛さを強調できます。

●規格：368g×12（瓶）

●原材料名：唐辛子（塩漬け）、大豆みそ、そら豆みそ、砂糖、乾燥唐辛子、乾燥ニンニク、大豆油／増粘剤（加工デンプン）、酸味料、調味料（核酸）、（一部に小麦・大豆を含む）

サンプルNo. ⑫



李錦記 おつまみ豆板醤 1kg

にんにくをたっぷり効かせてシャロットで風味を加え、甘めでピリッと辛く、うま味濃厚に仕上げました。そのまま食べてもおいしい豆板醤なので、冷菜や和えものはもちろん、お酒のあてにもおすすめです。

●規格：1kg×12（プラスチックボトル）

●原材料名：唐辛子(塩漬け)、砂糖、ニンニク、大豆油、塩、そら豆みそ、シャロット／調味料（アミノ酸）、増粘剤（加工デンプン）、（一部に小麦・大豆を含む）

サンプルNo. ⑬



李錦記 麻辣醬 368g / 1kg

大豆みそに花椒（中国山椒）と唐辛子を効かせた、濃厚で香り高い四川風辛味調味料です。花椒のしびれる辛さとスパイシーな香りが唐辛子と融合し、本格四川の奥深い辛さを生み出します。

●規格：1kg×12（プラスチックボトル）

●原材料名：唐辛子(塩漬け)、大豆みそ、大豆油、砂糖、唐辛子パウダー、山椒、塩、生姜／調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆を含む）

サンプルNo. ⑭



李錦記 潮州辣椒油 335g / 900g

広東省東部の潮州地方に伝わる独特の製法で作った具入りラー油です。香りよく炒めた唐辛子とにんにくがたっぷり入っているので、辛いだけでなくうま味も濃厚。特に香りの高さには定評があります。

●規格：335g×12（瓶）、900g×12（プラスチックボトル）

●原材料名：大豆油、乾燥ニンニク、唐辛子パウダー、唐辛子（塩漬け）、しょうゆ、塩、ごま油、砂糖、（一部に小麦・大豆・ごまを含む）

サンプルNo. ⑮



李錦記 コチュジャン 1kg

本場韓国のコチュジャンをイメージし、唐辛子の辛味と風味をしっかり引き出しました。辛いだけでなく、辛味と甘味とうま味のバランスが絶妙です。辛さの奥に広がる甘味やコクがなんともいえません。

●規格：1kg×12（プラスチックボトル）

●原材料名：砂糖、大豆みそ、粉あめ、塩、唐辛子パウダー、もち米パウダー、はちみつ、唐辛子（塩漬け）、酵母エキス、（一部に大豆を含む）

サンプルNo. ⑬



李錦記 黒胡椒炒めソース 2.3kg

香港で人気の黒胡椒炒めが手軽に作れるソースです。黒胡椒やオイスターソースが効いた濃厚でスパイシーな味わいは、牛肉などの肉類と相性抜群。中華はもちろん、洋食にもおすすめです。

●規格：2.3kg×6（プラスチックボトル）

●原材料名：砂糖、しょうゆ、塩、オイスターソース、トマトペースト、酵母エキス、黒胡椒、乾燥ニンニク、大豆油／増粘剤（加工デンプン）、カラメル色素、酸味料、調味料（核酸）、（一部に小麦・大豆を含む）

サンプルNo. ⑭



李錦記 蒜蓉辣椒醬 368g

粗く刻んだ唐辛子とにんにくがたっぷり入った広東式チリソースです。辛味はまろやかでほどよい酸味があり、やや甘めに仕上げているのが特徴。タイ風焼きビーフンなど、東南アジア風の料理にも最適です。

●規格：368g×12（瓶）

●原材料名：唐辛子（塩漬け）、ニンニク、砂糖、米酢／増粘剤（加工デンプン）、酸味料

サンプルNo. ⑮



李錦記 辣椒醬 453g

辛味のなかにほんのり酸味が効いた、スタンダードな広東式チリソースです。なめらかで口当たりのよいピューレ状になっています。赤の発色が美しいので、エビチリなども鮮やかに仕上がります。

●規格：453g×12（瓶）

●原材料名：唐辛子（塩漬け）、塩、梅（塩漬け）、乾燥さつまいも、砂糖、米酢、乾燥ニンニク／調味料(アミノ酸)、増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、酸味料、（一部に小麦・大豆を含む）

サンプルNo. ⑯



李錦記 甜辣醬 226g

甘味のなかに梅の酸味と唐辛子の辛味が調和した、広東式のスイートチリソースです。フルーティでほどよい辛さに仕上がっているので、生春巻や揚げもののつけだれにそのままお使いいただけます。

●規格：226g×12（瓶）

●原材料名：砂糖、唐辛子（塩漬け）、梅（塩漬け）、米酢／増粘剤（加工デンプン）

サンプルNo. ⑳



李錦記 香港XO醬 220g

干し貝柱や干しえびなど、高級素材をふんだんに使った正統派XO醬です。炒めものや煮込み料理だけでなく、点心・麺類・お粥の薬味、またはおつまみとしてそのままでもいただけます。

●規格：220g×12（瓶）

●原材料名：大豆油、干しえび、干し貝柱、唐辛子、シャロット、オイスターソース、香辛料（ニンニク、唐辛子、五香粉）、砂糖、塩、えびの卵／調味料（核酸）、カラメル色素、（一部にえび・大豆を含む）

サンプルNo. ㉑



李錦記 海鮮XO醬 330g / 900g

干しえびをたっぷり使い、えびのうま味をしっかり引き出したXO醬です。干し貝柱も加え、味や香りにもこだわりました。お求めやすい価格なので、コストを気にせずたっぷりお使いいただけます。

●規格：330g×12（瓶）、900g×12（プラスチックボトル）

●原材料名：大豆油、干しえび、干し貝柱、唐辛子（塩漬け）、香辛料（ニンニク、唐辛子、山椒、白胡椒）、そら豆みそ、砂糖、酵母エキス／調味料（核酸）、（一部にえび・小麦・大豆を含む）

サンプルNo. ㉒



李錦記 干海老香辣醬 330g

刻んだ唐辛子・干しえび・ザーサイ・豆豉がたっぷり入ったラー油タイプの辛味調味料です。辛味はほどよく、干しえびのうま味が濃厚。和えたり、つけたり、かけたりと、火を通さずにそのままお使いいただけます。

●規格：330g×12（瓶）

●原材料名：大豆油、唐辛子（塩漬け）、搾菜、干しえび、豆豉（黒豆、塩）、しょうゆ、酵母エキス、乾燥ニンニク、乾燥唐辛子、シャロット、砂糖、山椒／パプリカ色素、調味料（核酸）、（一部に小麦・えび・大豆を含む）

サンプルNo. ㉓



李錦記 合わせ調味料 麻婆豆腐 1.18kg

オイスターソースをたっぷり使った麻婆豆腐ソースです。辛味はほどよく、うま味濃厚に仕上げました。

●規格：1180g×12（プラスチックボトル）

●原材料名：粉あめ、唐辛子（塩漬け）、大豆みそ、オイスターソース、ごま油、トマトペースト、塩、唐辛子パウダー、山椒、黒胡椒、ニンニクパウダー、生姜／調味料（アミノ酸）、増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、酸味料、パプリカ色素、カラメル色素、（一部に小麦・大豆・ごまを含む）

サンプルNo. ②④



李錦記 合わせ調味料 麻婆豆腐（辛口） 1.10kg

花椒を効かせた本格派の麻婆豆腐ソースです。しびれる辛さとスパイシーな香りが食欲をそそります。

●規格：1100g×12（プラスチックボトル）

●原材料名：粉あめ、しょうゆ、唐辛子（塩漬け）、大豆油、大豆みそ、砂糖、米酒、豆豉（黒豆、塩）、練りごま、シャロット、ごま油、唐辛子パウダー、塩、山椒、生姜、乾燥ニンニク、そら豆みそ、白胡椒／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(加工デンプン)、香料、（一部に小麦・大豆・ごまを含む）

サンプルNo. ②⑤



李錦記 合わせ調味料 広東麻婆豆腐 1.15kg

豆豉とオイスターソースをたっぷり使い、うま味濃厚に仕上げました。ご飯がすすむ、ほどよい甘口です。

●規格：1150g×12（プラスチックボトル）

●原材料名：粉あめ、オイスターソース、豆豉（黒豆、塩）、しょうゆ、唐辛子（塩漬け）米酒、砂糖、大豆油、生姜、練りごま、香辛料、塩／調味料（アミノ酸）、カラメル色素、増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、（一部に小麦・大豆・ごまを含む）

サンプルNo. ②⑥



李錦記 合わせ調味料 回鍋肉 1.15kg

あまみそのコクと風味にこだわった回鍋肉ソースです。“味噌感”が濃厚なので、白いご飯がすすみます

●規格：1150g×12（プラスチックボトル）

●原材料名：大豆みそ、砂糖、しょうゆ、そら豆みそ、唐辛子（塩漬け）、生姜、酵母エキス、大豆油、粉あめ、乾燥ニンニク、シャロット、ごま油／カラメル色素、調味料（アミノ酸）、増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、（一部に小麦・大豆・ごまを含む）

サンプルNo. ②⑦



李錦記 合わせ調味料 干焼蝦仁 1.00kg

ピリッと辛味を効かせ、味わい深い「大人のエビチリ」に仕上げました。専門店にも負けない本格的な味わいです。

●規格：1000g×12（プラスチックボトル）

●原材料名：米酒、トマトペースト、生姜、砂糖、唐辛子（塩漬け）、大豆油、乾燥ニンニク、米酢、酵母エキス、唐辛子パウダー、塩、そら豆みそ、白胡椒、オニオンパウダー／増粘剤（加工デンプン）、酸味料、（一部に小麦・大豆を含む）