

SHICHIMI

JAPANESE TRADITIONAL SEASONING





根元八幡屋礒五郎

創業於1736年

刺激五感的七種馥郁香氣和辛辣味

自江戶時代以來深受愛戴的

八幡屋礒五郎七味辣椒粉

日本知名品牌七味辣椒粉

是眾多家庭餐桌上的常備調味

八幡屋礮五郎 精選七種辛香料

SELECTED SEVEN SPICE OF SHICHIMI



七味辣椒粉 七味唐からし

八幡屋礮五郎的傳統秘方 以七種辛香料調製而成



辣椒

七味辣椒粉中的重要辛香料「辣椒」



生薑

散發出清新辛香感的「生薑」



紫蘇

提升食材原有味道的「紫蘇」



山椒

帶有清香且獨特麻辣感的「山椒」



陳皮

自然生曬溫州柑橘而成的「陳皮」



芝麻

香氣四溢緩解辣味的「芝麻」



柚子

豐富選用香甜的日本產「柚子」果皮



八幡屋礪五郎

「飯綱町」位於長野縣北部。在北信五峰之一的飯繩山麓下，是八幡屋礪五郎兼營農場的牟禮工廠。為秉承七味辣椒粉的百年傳統秘方，八幡屋礪五郎開設自家農場，種植部分的辛香料。每位員工都認真學習如辣椒等原料的特質，嚴謹處理每個生產工序，悉心調製香辣和諧絕妙的七味辣椒粉產品。





製造

在自家農場收穫的辣椒，以及從鄰近合作農場採購的原料，會放入大型混合機中加工處理。原料以人手徹底洗淨並烘烤風乾，以提升其辣味、風味和香氣。為帶出原料的最佳風味，並穩定產品的質量，精心挑選優質且粒度相同的原料，用機器壓碎後，均勻攪拌而調合而成。八幡屋礪五郎的七味辣椒粉，是根據創業以來傳承的秘方，仔細考慮如氣候和當時的原料狀態等條件，悉心調製而成的。每個生產工序都謹慎地進行目視檢測，務求繼續提供安心、安全、可靠的香辛料產品。

質量管理

在嚴格的質量控制標準下，員工進行異物檢測及培養檢查等的質量管理，以確保產品安全。八幡屋礪五郎更設置專用機器，來量化辣味，並徹底調控辣味。



KS廚房

在KS廚房手工製作各種帶出七味辣椒粉原料風味的巧克力、馬卡龍和薑糖等甜點。辣味與甜味完美配合，那和諧絕妙的味道令人回味無窮。



店鋪介紹



八幡屋礮五郎 總店

八幡屋礮五郎於1736年在善光寺門前開業，並於1952年遷往現址。總店除了銷售所有產品之外，更提供調製七味辣椒粉服務，供應香辣義式冰淇淋等美食，在這裡體驗非一般的八幡屋礮五郎。



横町咖啡廳

走過狹窄的小巷，眼前是一座富有懷舊氣氛的紅磚牆建築物。店內供應各種揉合了七味辣椒粉傳統與香料的嶄新美味，並呈現出信州鄉土情懷的特色美食。



MIDORI長野店

車站大樓MIDORI長野店二樓ORAHO區域

於2015年3月在長野車站大樓「MIDORI長野店」開業。店內提供與總店同樣的調製七味辣椒粉服務。



輕井澤店

信濃鐵道輕井澤站三樓信濃屋KARUIZAWA內

於2020年9月在信濃鐵道輕井澤站三樓開業。除了提供與總店同樣的調製七味辣椒粉服務之外，更銷售多種輕井澤店的限定產品。





七味辣椒
[14g]

用傳統而獨特的方法制成的七味辣椒。祖傳秘方使本品香醇中彰顯辣味。

原材料: 辣椒、陳皮、黑芝麻、柚子、紫蘇、日本花椒、生薑



柚子七味
[12g]

七味裏加入柚子。無論火鍋還是湯類，只需放入少許，柚子的香氣就會飄散開來。

原材料: 辣椒、柚子、陳皮、黑芝麻、白芝麻、紫蘇、日本花椒、生薑



烘焙一味
[12g]

把精心挑選了國產辣椒烘焙了傳統的製造方式，不僅辛辣，還保持著素材的甜味以及香味。

原材料: 辣椒(國產)

*本產品在含有芝麻的製造工廠生產。



七味葛拉姆馬薩拉

[12g]

八幡屋礒五郎調的七味葛拉姆馬薩拉是使用了我們七味辣椒的烘焙技術。在家里的咖喱飯也使用我們的七味葛拉姆馬薩拉調整辣度就感覺到印度風味。

原材料: 辣椒、孜然、胡荽、黑胡椒、丁香、肉桂、陳皮

*本產品在含有芝麻的製造工廠生產。



Bird Eye

[12g]

這辣椒使用非洲的。與一味辣椒粉相比味道非常辣。不能吃辣的人不推薦。

原材料: 辣椒(非洲)

*本產品在含有芝麻的製造工廠生產。



拉麵七味

[12g]

與拉麵很好配合的黑胡椒，白胡椒混合，增加柚子，洋蔥的香氣，麵條和湯撒在一起，以增加口味。除了拉麵以外，還有炒飯，炒菜，用途很多。

原材料: 黑胡椒、白胡椒、柚子、大蒜、辣椒、蔥、青海苔

*本產品在含有芝麻的製造工廠生產。



七味芝麻

[60g]

本品由富含亞油酸，油酸，蛋白質，鐵的芝麻和七味合制而成。芝麻的香味和七味的辛辣，只需一撒就可以提昇料理的味道。

原材料：白芝麻、七味辣椒、砂糖、黑芝麻、醬油、食鹽、魚醬、醱酵調味料、濃縮昆布萃取物、募糖

* 本產品之製造工廠生產含有牛奶成分、雞蛋、蕎麥、花生、蟹、蝦等產品。



七味梅芝麻

[60g]

七味芝麻加入乾燥梅肉。辣味與酸味的新風味。

原材料：白芝麻、七味辣椒、砂糖、黑芝麻、醬油、食鹽、魚醬、醱酵調味料、濃縮昆布萃取物、募糖、乾燥梅肉

* 本產品之製造工廠生產含有牛奶成分、雞蛋、蕎麥、花生、蟹、蝦等產品。



七味隨身包

[0.2g×50包]

攜帶方便，旅遊時，在辦公室，餐廳裡，可以與朋友分享使用。

原材料：辣椒、陳皮、黑芝麻、柚子、紫蘇、山椒、生薑

Custom Blend PRO

八幡屋礪五郎提供custom blend的服務，協助開發自家的日本七味辣椒粉 (JAPANESE SHICHIMI)。依據菜單從新調製七味辣椒粉，目前已為日本國內150多間餐廳製作自家的七味辣椒粉。歡迎自由創作標貼。



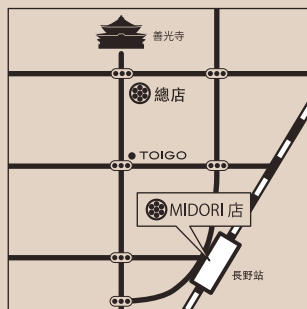
紀念罐

八幡屋礪五郎提供製作紀念罐服務，將姓名、店名或企業名稱印製在七味辣椒粉的罐蓋上。辣度適中且馥郁芳香的七味辣椒粉是佐餐好物，適合搭配各種菜餚，無論是日本料理或是中西美食皆宜。製作紀念罐服務可用於餐廳、企業紀念品或是作個人紀念等。



YAWATAYA ISOGORO FOR THE WORLD

將八幡屋礮五郎帶到世界各地



距離長野站約 20 分鐘路程



新幹線約 90 分鐘
東京-(約60分鐘)-輕井澤-(約30分鐘)-長野



總社

總社包括柳町工廠，負責將製品入罐包裝，完成產品的最後工序，並設有KS廚房，製作八幡屋礮五郎的精美甜點。

www.yawataya.co.jp

總社・工廠：
長野縣長野市柳町 102-1

牟禮工廠：
長野縣上水內郡飯網町牟禮2001-1

總店：
長野縣長野市大門町83

橫町咖啡廳：
長野縣長野市大門町86-1

MIDORI 長野店：
長野縣長野市南千歲1-22-6

輕井澤店：
長野縣北佐久郡輕井澤町輕井澤1178

E-MAIL：
shichimisince1736@yawataya.co.jp

*歡迎以電郵查詢有關本公司產品的資訊。



根元八幡屋礮五郎

YAWATAYA ISOGORO