



F&B INDUSTRY
— TEHMAG FOODS —

#Delicious Food

FOOD & BEVERAGE INDUSTRY CATALOG



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

優質美味，盡在德麥
德麥餐飲事業部目錄



ETHANN

亦承風味醬

亦承風味醬創辦人林先生歷經30年製醬調味的洗禮，以珍惜分享的新，感念上天賜予我們食，期許將簡單、健康、方便料理的沾醬，帶入市民大眾生活的中心，尤其是喜愛山葵辣椒醬的朋友，即使在日常生活忙碌中，也能隨手料理就能吃到『真正的原食醬料的好味道』。

秉持『真食材』的初衷，因緣際會下開發產於「雲南高原的生鮮山葵」做為亦承風味醬的主要原料，因此展開『傳承原食的初衷』，透過多年製醬技術，低溫研磨製成，保存食物原生顆粒及鮮味，製程中不添加任何化學防腐劑，且能常溫保存。



Nyonya Laksa
南洋叻沙

南洋風味醬：椰漿：高湯 1：1：10



Wasabi Mayo
山葵美乃滋

亦承山葵醬：美乃滋 1：1



Bak Kut Teh
肉骨茶湯

肉骨茶風味醬：高湯 1：10



Spicy hot pot
麻辣火鍋

亦承麻辣醬：高湯 1：10



亦承山葵醬

Q720011 120g/袋；30袋/箱
Q72001 500g/包；20包/箱

絕無添加辣根及其他仿製品，品嚐純粹真實山葵風味。特別加入山葵根部顆粒及山葵葉，嚐得到山葵顆粒及纖維。



亦承南洋風味醬

Q720031 120g/袋；30袋/箱
Q72003 1kg/包；10包/箱

以天然香料熬製馬來西亞道地風味，溫潤微辛、辣度適中。



亦承肉骨茶風味醬

Q720041 120g/袋；30袋/箱
Q72004 1kg/包；10包/箱

嚴選東南亞食材與藥材慢燉，簡化料理製程，在家輕鬆打造濃郁醇厚的大馬風味。



Wasabi Vinegar
山葵油醋醬

亦承山葵醬	120g
橄欖油	100g
糯米酢	100g
昆布醬油	20g
味醂	25g
糖	25g

Wasabi Cream
山葵奶油

亦承山葵醬：奶油 1：1



亦承麻辣風味醬

Q720051 120g/袋；30袋/箱
Q72005 1kg/包；10包/箱

頂級大紅袍花椒與藥材製成，辣味麻而不燥。



亦承素三杯風味醬

Q720061 120g/袋；30袋/箱
Q72006 1kg/包；10包/箱

精選麻油、醬油等傳統醬料疊加經典台式風味，醬香濃郁，鹹香夠味。



創味食品 (Creative Foods) 是一家日本知名的食品公司，專注於開發和製造創新的食品產品。該公司致力於提供高品質、美味和營養豐富的食物，滿足消費者對健康、美味和方便食品的需求。

公司的產品範圍非常廣泛，涵蓋了各種類型的食品，包括但不限於調味料、醬料、方便食品、點心、冷凍食品等。創味食品以其獨特的口味、創新的配方和高品質的原材料而聞名，不斷地推出新產品以迎合市場需求和消費者口味的變化。符合嚴格的食物安全品質標準，並且在全球範圍內獲得了廣泛的認可和信任。

創味上湯粉 應用參考

拉麵	總重添加%數	5%
炸物	總重添加%數	2%
飯類	總重添加%數	2.5%
湯品	總重添加%數	0.4%



西京味增風味淋醬

QNS0001 1L/罐；6罐/箱

源自日本的風味淋醬，具有濃厚的味增風味和西京燒的獨特風味。口感濃郁醇厚，帶有微甜的味道，是烤肉、火鍋、炒菜等料理的理想調味品。



和風鱈魚高湯風味淋醬

QNS0002 1L/罐；6罐/箱

以鱈魚高湯、醬油、味醂、糖等原料調製而成，帶有濃郁的海鮮風味和微甜的滋味。這款淋醬適合用來調味各種料理，如烤肉、火鍋、炒飯等。



韓風胡麻萬用淋醬

QNS0006 1L/罐；6罐/箱

具有濃郁的胡麻風味和韓式獨特的香辛料調味，帶有微甜微辣的口感。它可以用來調味各種料理，如涼拌菜、燒烤肉類、炒飯等。



創味經典上湯即溶粉

QNS1003 0.5kg/包；12包/箱

創味經典上湯粉，作為一種風味調味料，可以為中式、西式、日式等多樣菜餚提味！極上風味，值得細細品嚐！

創味料理萬用醬汁 應用比例參考

照燒雞	料理萬用醬汁：水量	無需稀釋	日式紅燒肉	料理萬用醬汁：水量	1：2
牛丼	料理萬用醬汁：水量	1：1	馬鈴薯燒肉	料理萬用醬汁：水量	1：3
壽喜燒	料理萬用醬汁：水量	1：1	筑前煮	料理萬用醬汁：水量	1：3~4
日式煮魚	料理萬用醬汁：水量	1：1~2			
金平牛蒡	料理萬用醬汁：水量	1：1~2			

創味極醋 應用比例參考

沾醬	極醋：醬油：味醂：白芝麻：冰糖	1：1：1：0.5：0.5
油醋醬	極醋：橄欖油	1：1
湯品	極醋：無調味高湯	1：10~20



創味料理萬用醬汁

QNS0008 1.8L/罐；6罐/箱

添加比例：依照上表參考添加

使用兩種風味濃厚的醬油為基礎所製成的日式料理用高湯。加入名產地「枕崎」產鰹魚的第一道出汁，使商品更加雅致並風味出彩。



創味極醋

QNS0007 1.8L/罐；6罐/箱

添加比例：依照上表參考添加

將本釀造醬油、3種魚汁和日本柚完美混合調製出風味十足的日式醋風味萬能調味料。柔和而酸爽的口感能為各式佳餚錦上添花！



創味多蜜紅醬

QNS0102 1kg/包；10包/箱

比例：添加量可依個人喜好調整比例

創味多蜜紅醬融合完熟番茄、香甜炒洋蔥以及精心熬製之特製麵糊式慢火熬製而成的正宗經典的多蜜醬。



創味經典白醬

QNS0103 1kg/包；10包/箱

比例：添加量可依個人喜好調整比例

創味經典白醬充分使用牛奶和北海道生產奶油作為原料，並加以醇香奶油，按完美比例完成本格派濃郁白醬。

創味萬用無鹽蝦醬 應用比例參考

麵類	建議每份(單人)添加	20~30g
飯類	建議每份(單人)添加	20~25g
湯品	無鹽蝦醬:無調味高湯	20g/100cc

創味無鹽豚骨特濃湯 應用比例參考

將本品倒入4~19倍的沸水中稀釋,並持續使用中
 到大火加熱約15分鐘以增強產品風味。在使用所
 稀釋的骨湯時,需使用保溫容器或以文火保持產
 品溫度以得到最好的骨湯效果。

創味無動物成分白湯 應用比例參考

拉麵	創味白湯V:熱水	1:8
火鍋	創味白湯V:熱水	1:9
煎餃	創味白湯V:食材總重	食材總重10%

將用作餃子餡的蔬菜、絞肉等食材混合,加入食材重量
 10%的白湯V並攪拌均勻。之後將餃子包好用油煎即可。



創味牛肝菌奶油醬

QNS0105 1kg/包; 10包/箱
 QNS0105A 120g/包; 6包/箱

完全使用北海道生產的乳製品,加入牛肝菌所製成的正統西式奶油醬汁。風味濃郁,適合用於義大利麵、蛋包飯、漢堡排及麵包沾醬等各式佳餚。



創味海老番茄奶油醬

QNS0104 1kg/包; 10包/箱
 QNS0104A 120g/包; 6包/箱

採用日本本產的鮮蝦,並以北海道產的鮮奶油與熟成過的番茄製成。風味醇厚,適合用於義大利麵、蛋包飯、排餐或炸物沾醬等各式佳餚。



創味無鹽豚骨特濃湯

QNS1002 1L/包; 10包/箱

以新鮮豬骨肉作為原料,短時間的加工獲得純正濃厚的湯汁體驗。以香醇濃郁豚骨湯完美匹配火鍋之精華,純粹骨湯不含鹽分,不添加味精、不添加麩質。



創味無動物成分白湯

QNS1001 55gx50小包/袋; 5袋/箱

精選上好原料,忠實重現九州豚骨拉麵湯風味,濃而不膩的特徵。本品不使用任何動物成份與味精,讓美味更健康,適合各種人士享用。

主要從事味噌(Miso)和其他日本調味品的製造和銷售。該公司成立於1857年,至今已有超過一百六十年的歷史,是日本最古老的味噌製造商之一。

HANAMARUKI以其對品質和傳統製作方法的堅持而聞名,其味噌產品廣受消費者歡迎。味噌是一種由大豆、米和鹽發酵製成的日本傳統調味醬,具有豐富的鮮味和營養價值,常用於日本料理中,例如味噌湯、煮物和醃製料理等。

公司致力於保持傳統製作工藝的同時,也不斷創新,開發符合現代消費者口味和需求的產品。產品在日本國內和國際市場上廣受好評,為日本飲食文化的推廣做出了重要貢獻。



HANAMARUKI株式會社



創味萬用無鹽蝦醬

QNS0101 0.5kg/包; 12包/箱

使用嚴選甜蝦頭做為主原料,使用獨特工藝加工,海蝦鮮味滿滿,在中式、日式、西式等各種菜譜中,只需少量添加,即可廣泛適用。



液態鹽麴

Q70001 500ml/罐; 8罐/箱
 Q70007 10L/箱

鹽麴為天然發酵調味料,滲透性佳,內含有酵素(蛋白酶)可將肉質變得柔軟,嫩化上會自然達到一個飽和,維持一定口感,並增強鮮味,讓肉質水分不易散失。



- 烹調添加:作為液態的鹽使用,取代現有鹽分添加(鈉含量較低)
- 風味添加:鹽麴的風味作為隱味,增添菜譜層次
- 醃漬使用:採用醃漬物體總重量的5%,醃漬六小時後無需再調味即可使用
- 去腥使用:採用總食材的2~3%,醃漬30~60分鐘
- 使用對照:對比固態鹽麴,液態鹽麴更容易滲透,且因為無顆粒所以烹調不易燒焦,烹飪前也無須洗除

J. Garcia Carrion酒莊是西班牙一家具有悠久歷史和卓越專業的酒莊，他們以釀造紅酒聞名於世。他們的酒莊位於西班牙美麗的葡萄園區域，這裡的氣候、土壤和釀酒師的精湛技藝共同創造出了一系列豐富、口感細緻的紅酒。

無論是紅肉、乳酪或是義大利麵等美食，J. Garcia Carrion酒莊的紅酒都是完美的搭配。他們的紅酒擁有豐富的果味和細膩的單寧，使每一口都充滿了層次豐富的口感。你可以感受到紅酒中流動的歷史和文化，每一滴都彰顯出釀酒師對細節的嚴謹追求。



Don Simon
當西蒙精選系列

白葡萄酒

產品編號: Q101020
產品規格: 750ml/瓶
箱數瓶裝: 12瓶/箱
酒精成分: 11%
適飲溫度: 4-6度
葡萄品種: Airen

口感: 其酒液帶著淡淡的亮黃色澤，富有水果、青蘋果、熟成柑橘及優雅的白色花香。清新的酸度讓酒體達到完美的平衡為順口愉悅的優秀餐酒。



紅葡萄酒

產品編號: Q101010
產品規格: 750ml/瓶
箱數瓶裝: 12瓶/箱
酒精成分: 12%
適飲溫度: 16-18度
葡萄品種: Tempranillo

口感: 明亮的紅石榴色深帶著紫色光采，豐沛且清新宜人的果香交錯在細緻的酒體層次內，單寧極為圓潤順口。良好的酒體以及持久細緻的尾韻，是酸度均衡的優秀餐酒。



Opera Prima
首席劇院系列紅葡萄酒

田帕尼優

產品編號: Q101211
產品規格: 750ml/瓶
箱數瓶裝: 6瓶/箱
酒精成分: 12.5%
適飲溫度: 16度
葡萄品種: Tempranillo

口感: 新鮮莓果的濃郁香氣揉合了纖細的雪茄盒芬芳。酒體紮實、濃郁、誘人的單寧使人回味無窮，餘韻優雅且持久。



卡本內蘇維翁

產品編號: Q101210
產品規格: 750ml/瓶
箱數瓶裝: 6瓶/箱
酒精成分: 12.5%
適飲溫度: 16-18度
葡萄品種: Cabernet Sauvignon

口感: 紅莓、黑紅醋栗以及櫻桃的芬芳混合著淡淡香草氣息，揉入了典雅的橡木風味。其口感深具魅力且複雜、芳醇厚實。



聖西蒙胡米亞紅葡萄酒

產品編號: Q101110
產品規格: 750ml/瓶
箱數瓶裝: 12瓶/箱
酒精成分: 12.5%
適飲溫度: 16-18度
葡萄品種: Monastrell

口感: 深邃的暗紅色澤，香氣紮實飽滿。紅色果實和櫻桃散發的濃厚果香中，混合著一絲香草的細緻氣味。單寧溫和和口感柔順，酒體結構均衡且餘韻香醇，是一款物超所值的精采佳釀，令人難以忘懷。



亞尼斯紅葡萄酒

產品編號: Q101310
產品規格: 750ml/瓶
箱數瓶裝: 6瓶/箱
酒精成分: 14.5%
適飲溫度: 16-18度
葡萄品種: Tempranillo 95% + Cabernet + Merlot

陳年: 橡木桶中釀18個月 + 瓶中陳年18個月
口感: 深紅石榴色澤，充滿菸菜、紅色莓果、甘草、李子、香草及櫻桃可樂等香氣。酒體飽滿厚實、層次豐富，單寧圓潤優雅。



泰國Singha勝獅啤酒

Q100001 330ml/瓶；24瓶/箱
Q100002 630ml/瓶；12瓶/箱
酒精成分: 5% 適飲溫度: 4.5-10度

使用優質的大麥、啤酒花和清泉水釀製而成，口感清爽、順滑，深受消費者喜愛。



歐瑞仕咖啡師杏仁奶

Q91012 1L/罐；6罐/箱

歐瑞仕咖啡師杏仁奶，專為咖啡而設。秉持義大利精神，研發獨特配方，與濃縮咖啡達到相互平衡。奶泡細緻綿密，色澤如緞面絲綢微微閃爍。杏仁堅果散發奶油般香氣，口感柔和，清爽微甜。(開封後冷藏5天內用完)



OATSIDE職人燕麥植物奶

Q91001 1L/罐；6罐/箱

100%植物性，無反式脂肪。無乳糖、少糖，使用烘烤過的澳洲燕麥，無奶味足以帶來豐富的口感，但依舊能讓咖啡/茶香散發出來，創造最絲滑、最綿密的微泡。(開封後冷藏7天內用完)



日本日清製粉 Welna

我們希望多樣化的飲食生活在任何時代都能保持健康和豐富。
我們將通過技術和創意探索自然的無限可能性，創造新的價值。
我們希望成為開拓新道路的「飲食探求者」。
作為一家食物的基礎設施企業，我們想把自然的恩惠在全球範圍內廣泛傳播。

而英文的意思是
「將自然的恩惠與健康，傳遞給世界上的每個人」。



日清Welna 萬能上手天婦羅粉

QWF004 1kg/包; 10包/箱

擁有專利的天婦羅粉，能讓食物外皮酥脆方便調理，一段時間過後仍能保持清脆口感。無需用冰水調製，也不需要原本炸天婦羅所需的特殊技巧。簡單就可以做出漂亮的天婦羅。



日清Welna 玉子良薯專用粉

QWF003 1kg/包; 10包/箱

即使不使用底粉也能讓豬排口感輕盈且多汁的預拌粉漿。因添加玉子粉，不加生雞蛋亦可突顯食材的美味，並降低成本與感染沙門氏菌的風險。



日清Welna 日式炸雞乾粉

QWF001 1kg/包; 10包/箱

以雞肉提取物和蔥提取物雙重鮮味為基底，加入多種香料和香味蔬菜調製而成，具有濃郁香氣和深厚風味的調味料。雞肉不需事先醃漬就能保持炸雞的原汁原味和多汁美味，只需簡單裹上此調味料，便能久放不出油軟化。



日清Welna 酥脆油炸濕粉

QWF002 1kg/包; 10包/箱

以日本長蔥、青蔥、白蔥、洋蔥及基底的白菜精華製作而成，雞肉放其中醃製保存後風味保持不變（建議八小時之內調理完畢）。使用此濕粉的炸雞與一般炸雞不同，即使淋上醬汁也能保持脆度，不會變軟。炸後的雞肉體積增大口感酥脆且不吸油，非常適合台灣人的口味。



德麥雞蛋沙拉

A45201 1kg/包; 10包/箱

雞蛋沙拉提供豐富的蛋白質，適合做三明治、蛋沙拉堡。以較少的卡路里提供營養，使雞蛋沙拉成為豐富輕食新選擇。(需冷藏)



DEGA松露醬

Q72011 500g/罐; 6罐/箱

可用於調製各種菜餚，為您的料理增添風味，如義大利麵醬汁、披薩、開胃菜、烤麵包、乳酪醬汁、乳酪火鍋、任何蛋類菜餚(炒蛋、蛋捲)等。(開封後需冷藏)



透明鮮乳

Q910530 936ml/瓶

透明鮮乳來自花蓮吉蒸牧場，單一牛乳槽、單一管線生產，榮獲四章保證(國產鮮乳標準、TAP產銷履歷農業標章、台灣第一個動物福利標章、瓶身最上方打印有效日期與追溯號碼)，完整溯源、透明安心。



德麥食品股份有限公司 TEHMAG FOODS CORPORATION



股票代號 1264

2024/06 版

台北總公司 248018新北市五股區五權五路31號 電話: 02-2298-1347 傳真: 02-2298-2263
台中營業所 408019台中市南屯區工業區工業20路32號 電話: 04-2359-2203 傳真: 04-2359-3911
高雄營業所 807069高雄市三民區銀杉街55號 電話: 07-397-0415 傳真: 07-397-0408
宜蘭辦事處 260010宜蘭縣宜蘭市民權新路132號 電話: 03-931-5823 傳真: 03-931-5818
花蓮辦事處 971064花蓮縣新城鄉花師街15號 電話: 03-824-6923 傳真: 03-824-6023
新竹辦事處 300028新竹市北區警光路40號 電話: 03-523-3068 傳真: 03-523-3013
嘉義營業所 600080嘉義市西區育仁路432號 電話: 05-236-6298 傳真: 05-236-6297
台南辦事處 710024台南市永康區永大路一段122號 電話: 06-273-7250 傳真: 06-273-7251
德麥芝蘭雅 江蘇省無錫市錫山經濟開發區芙蓉中四路202號 電話: +852 2342-6586 傳真: +852 2793-4586
香港子公司 觀塘鴻興道16號志成工業大廈2樓 電話: +852 2342-6586 傳真: +603-55258829
馬來西亞子公司 No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia. 電話: +603-55258879 傳真: +603-55258829
美國子公司 18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA 電話: +1 626 655 0658 傳真: +1 626 655 0659
印尼子公司 Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420 電話: +62 21 64719599 傳真: +62 21 64719599

http://www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw