ご注文はFAXにて承ります

◆「FAX専用注文用書」に、必要事項をご記入しご注文ください。

※表示価格は本店“特別価格”でございます。
また表示価格には**消費税**が含まれています

商品ご案内

中華食材専門 **源 豊 江**（旧:源豊行）

2026年10月1日発行版

人気の中華調味料シリーズ

「オリジナル中華調味料HomeChefシリーズ」は、商品パッケージや容器の形状などの仕様を変更する運びとなりました。従来の容器では製造が困難となり、誠に勝手ではございますが、一部の商品につきましては、メーカー品に変更させていただきます。商品自体（中身）は極力これまでの物に近い商品をご用意いたしました。

A-01	**ガラ・スープ 大**（本店限定販売） ※ボトルの形状が変わりました	130g/本	税込 540円
A-02	**ガラ・スープ 徳用袋**	500g/本	税込 1,400円

35年以上のロングセラー! あっさり鶏ガラ味、中華料理の基本だし
スープや各種炒め物、炒飯、煮物だけでなく、**和食や洋食にも合います**

A-03	**味ベース**（大:130g入り）	終売	
A-04	**味ベース 徳用袋**（500g入り）		

＊お知らせ＊[A-03][A-04]味ベースは、製造工場が閉場のため、令和8年3月にて取り扱い終了となりました。

A-05	**蠔油【ホウユ】** **オイスターソース**（アミノ酸不使用）	220ml/本	税込 410円

【化学調味料（アミノ酸）不使用】**国産カキエキス**使用。芳醇なカキの香り、繊細で上品なコクがあるカキの旨味。サラッとしたタイプ最後まで使いやすい。中華以外にお醤油味の隠し味にも合います。

A-06	**豆豉【トウシ】/中国浜納豆**	50g/本	税込 270円

大豆を塩漬けにして発酵させた中華調味料。独特の風味とコクが特徴
例:あさりのトウシ炒め、ゴーヤと牛肉のトウシ炒め、麻婆豆腐の隠し味等

	豆豉・袋 お徳用袋／開封後は密閉袋などに入れて冷蔵保存	250g/袋	税込 300円
A-08	**甜麺醤・中【テンメンジャン・中】** **甘味噌・中**	220g/本	税込 460円

まろやかで自然の甘みの中華甘みそ。独特の風味と味が、
お料理にコクを出し、深みを与えます。　※メーカー仕様に変わりました。

店長推しの一品	**にんにく塩炒めソース**	100g/本	税込 350円

有りそうで意外と見当たらない合わせ調味料の一つ
にんにくの風味と旨味がシンプルだけど、しっかり効いてます。
【塩】ベースの合わせ調味料だから ＊青菜のにんにく塩炒めや
＊海鮮の塩炒め ＊鶏肉とズッキーニの塩炒め等に合います☆

◎ 化学調味料不使用 ◎

A-15	**やさしい味わいのガラスープ**	110g/本	税込 540円

（化学調味料不使用）アミノ酸が入っていない分、やさしい味わいに仕上がります

A-16	**回鍋肉のたれ**（化学調味料不使用） 味噌のコクとにんにく生姜のしっかりとした味わい	432g/本	税込 840円
A-17	**青椒肉絲のたれ**（化学調味料不使用） 国産濃縮牡蠣エキスの旨味だれ。醤油ベースのお料理に合います	430g/本	税込 980円
A-21	**棒々鶏のたれ**（化学調味料不使用）	411g/本	税込 980円

焙煎ごまと練りごまの濃厚な味わいに、りんご酢のまろやかな酸味が美味しい

中華調味料『醤（ジャン）シリーズ』

B-02	**XO醤　[高級食べるラー油]** **エックスオージャン（貝柱ベース）**	120g/本	税込 2,650円

おすすめ!
当店自家製のXO醤。干し貝柱や干しエビ、金華ハム、唐辛子などを独自の調合で丹念に煮詰めた自家製の味。
調味料としてだけでなく、**そのまま酒の肴**として、またご飯にのせて食べられるくらい、具材をあえて大きめに仕上げました。
海鮮のXO醤炒め、広東風焼きそば、海鮮炒飯など

B-03	**ピー県豆板醤** **ピーシェントウバンジャン**	380g/本	税込 690円

おすすめ! 大人気
本場四川省の朝天唐辛子と空豆を使用し、熟成した豆板醤
食べた後にジワッとくる辛さとコクが特徴。流行の“黒”麻婆豆腐が出来ます。料理の辛みづけだけでなく、冷や奴にそのままのせたり、野菜スティックをディップしても美味。

B-04	**四川豆板醤・小（種無し）** **シセントウバンジャン・小**	220g/本	税込 380円
B-05	**四川豆板醤・大（種無し）** **シセントウバンジャン・大**	900g/本	税込 990円

定番の赤い豆板醤。熟成が浅い分塩っ辛いのが特徴。
「エビチリ」や「家常豆腐」、「麻婆春雨」などの辛み付けに合います

B-06	**特選・餃子醤** **トクセン・ギョウザジャン**	140g/本 ＊瓶のサイズが変わりました	税込 790円

おすすめ!
源豊行の元祖“具入りラー油”餃子の付けだれとしてだけでなく、タバスコや七味感覚で、あらゆる料理に合います。
干しエビの旨味が利いた辛さが販売以来大好評!

B-07	**麻辣王国【マーラーオウコク】**	140g/本	税込 770円

ピー県豆板醤をベースに、花椒（中国山椒）を加えた豆板醤
※一般的には**麻辣醤**【マーラージャン】と呼ばれています

B-09	**香辣鍋醤【シャンラーゴウジャン】**	140g/本	税込 770円

練りごまの香ばしさとコク、干しえびや数種類の唐辛子などをブレンドした“担担麺の素”ピリリとした辛さの中に練りごまのコクが“火鍋”にスープとしても美味しい

New 店長推しの一品	**桜えび醤（さくら海老ジャン）**	90g/本	税込 990円

台湾近海でとれた「桜エビ」を使用。フライドエシャロットと一緒に、食べるラー油に仕上げました。
『桜えび』の風味と香ばしさ美味しい一品☆
＊ご飯にのせる　＊冷や奴にのせる
＊茹でたパスタと和える　＊菜の花の桜えび醤炒め など

中華食材・その1

D-01	**熟成カメ出しザーサイ小** **シンセン・カメダシ・ザーサイ小**	100g/袋	税込 115円

従来品（300g入）と品物は同じ。内容量が使い切り（100g）仕様に!

D-02	**《お買得／特価》** **熟成カメ出しザーサイ小×3袋**	まとめて×3/袋で	**特別価格** 税込 300円

【D-01】をまとめて3袋でお買得価格に!

【D-01】と【D-02】の熟成カメ出しザーサイは、食べる分だけ軽く水で洗い、できるだけ薄く（約2～3mmの厚さ）切り、10分前後水で塩抜きをしてお召し上がりください。『**開封後は要冷蔵**』

	熟成カメ出しザーサイ徳用 **シンセン・カメダシ・ザーサイ徳用**	1kg/袋	**特別価格** 税込 580円

「容量が多いザーサイが欲しい」というご要望に応え、ご用意しました

※次のページに続く

中華食材・その1

◆原材料や包材、人件費、輸送費などの度重なる高騰により、一部商品の価格が改定しております。

D–03	皮蛋・単品（ピータン・単品）	1/個	税込 98円
D–04	皮蛋・袋（ピータン・袋／徳用）	5個入/袋	税込 450円
	★お徳用（5個入り）パック／特価		
D–06	蝦米（ホシエビ）／無着色	80g/袋	税込 620円
	＊冷凍保存すると変色が防げ長持ちしやすくなります		
D–07	黒木耳（クロキクラゲ）小袋	50g/袋	税込 360円
	＊一晩水に漬けて戻すと大きくプルンと美味しく戻ります		
	黒木耳（クロキクラゲ）徳用袋	150g/袋	税込 790円
D–08	春雨・ミニ5個［使いやすい小分けタイプ］	250g/袋（50g×5）	税込 290円
D–09	［鰐牌］新竹米粉 シンチクビーフン（台湾米粉）	300g/袋	税込 400円
D–10	蝦子麺【シャーツーメン】 エビのタマゴ入りメン	454g/袋	税込 770円
D–11	全蛋麺【ゼンタンメン】 タマゴメン	454g/袋	税込 770円
D–12	味付き えいひれ	200g/袋	税込 1,080円
人気	食べやすい大きさにカットし、軽く炙って食べます。酒の肴にピッタリ		
D–13	龍蝦片［エビセンベイ］	227g/袋	税込 190円
	サクッとした食感が人気！料理の添えに、おやつ・酒の肴にピッタリ。		
D–14	5色龍蝦片［5色・エビセンベイ］	227g/袋	税込 190円
	カラフルな5色のエビせんべい		
D–15	ゴーパ［オコゲ］・大	500g/袋	税込 1,120円
	中華おこげ料理（五目あんかけオコゲ）用。油で揚げて使用。 ＊3〜4枚がレストランで出てくる一皿分 ※開封後はジップ付きの袋に入れ冷凍保存すると良いです		
D–18	クワイの水煮	567g/缶	税込 460円
	中華料理で良く使われ、シャキシャキとした歯ごたえが特徴。		
D–19	生ラーメン（スープ付き）	2人前入/パック	税込 380円
	生タイプの中華麺。スープの素が付いて便利。常温保存ができます。		
D–20	若採りザーサイ（青ザーサイ）	約2個入り 約350g/袋	税込 940円
大人気！ クール便（要冷蔵）発送	ザーサイとは中国野菜の一種で、茎の部分がコブ状に膨らむ野菜。「若採りザーサイ」はコブの部分だけをあっさりとした塩昆布味で漬けたお漬物（お新香）。言わばザーサイの浅漬け！ **“塩抜きは一切不要”** 食べる分だけ薄く切って食べるだけ！ 生ザーサイのパリパリとした食感が絶品！ **『要冷蔵保存』** ＊保存期間の目安：冷蔵庫で約一週間〜10日位 ＊お漬物なので時間と共に発酵して（漬物の酸味が出て）きます。そこまで残った時は、豚挽きと一緒に油炒めすると一層美味しい！ **◆送料の他に「クール便代（要冷蔵）」が別途かかります**		
D–21	ライスペーパー（直径約16cm）	250g/袋	税込 340円
	タイやベトナム料理の定番「生ハルマキ」で使うライスペーパー。食べやすい大きさに巻けるΦ16cmタイプ		
	山くらげ	100g/袋	税込 560円
おすすめ！	純正・落花生油	400ml/缶	税込 680円
	落花生（ピーナッツ）油。ピーナッツ特有の芳香と風味が素材の旨味を引き立てる。炒め物、揚げ物、和え麺などの香りづけ、ドレッシングなど幅広く使えます。		

2026年10月1日発行版（表示価格には消費税が含まれています）

中華食材・その2

D–22	刀削麺［トウショウメン］	500g/袋	税込 350円
人気	ツルツルっとした食感とノド越しが人気！少し幅広のきし麺のような感覚。中華麺としてだけでなく、麺つゆで食べても美味しい！		
D–23	海鮮醤【ハイセンジャン】 中国の甘味噌	100g/本	税込 300円
	北京ダック用の付けタレとして、また甜麺醤の代用として使えます ＊海鮮醤は大豆がベース、甜麺醤は小麦粉がベース		
D–24	葱塩醤（ねぎしおジャン）	110g/本	税込 330円
New	刻みネギにほど良い塩味、ゴマ油香る。旨すぎてとまらない！		
おすすめ！	素青椒（スーチンジャオ）＊青唐辛子の食べるラー油	240g/本	税込 480円
	辛い物好きさんに絶対おすすめ！ザク切りの青唐辛子をベースに、玉ねぎやごまなどを加えた“食べるラー油”		
おすすめ！	激辛四川ラー油	55g/本	税込 300円
	旨辛！ 中国山椒（花椒）のシビれる辛さが効いた辣油		
D–28	老抽王【ロウツォーワン】 濃い口中国醤油	150ml/本	税込 280円
	話題の黒チャーハンや上海焼きそばを作るときの色づけに適してます。		
D–29	生抽王【センツォーワン】 薄口中国醤油	150ml/本	税込 280円
	サラッとしたタイプの中国醤油。蒸し魚のタレに良く使われます。		
D–30	鎮江香醋・小（中国黒酢：こうず）【チンコウシャンツー・小】	150ml/本	税込 260円
	小籠包（ショウロンポウ）や餃子を食べるときに良く使います		
D–31	鎮江香醋【チンコウシャンツー】 中国黒酢（こうず）	550g/本	税込 360円
D–32	葱油【ツォンユ】／ネギアブラ	55g/本	税込 220円
	料理の仕上げの香りづけや、炒め物にサラダ油と合わせても使用可能		
D–33	辣油【ラーユ】	105g/本	税込 310円
	唐辛子と数種類の香辛料の辛みと香りをじっくり油に移した普通のラー油		
D–37	芝麻醤（練りごま：ごまペースト）	200g/本	税込 560円
	濃厚でなめらかな食感。白ごまの香ばしさと豊かな甘みが特徴		
D–38	《李錦記》紅醋【ホンツー】 赤酢	207ml/本	税込 580円
	香港では定番のテーブルソース。あっさりとしたマイルドな酸味		
New	シラチャー・チリソース（レッド）	210g/本	税込 610円
	タイの甘ずっぱ辛いチリソース（タバスコ風に使います）		
D–41	貝柱入りオイスターソース	255g/本	税込 580円
	干し貝柱を贅沢に使用し、風味、コク、旨みをさらに強く豊かに仕上げました		
D–42	干貝柱（イタヤ貝）	80g/袋	税込 1080円
	イタヤ貝の干し貝柱。南の海で採れる二枚貝の貝柱。		
D–43	干貝柱（ホタテ貝：ホール・小粒）	100g/袋	税込 2250円
	貝柱（ホタテ）の旨味がギュッと濃縮され、小さめのサイズですが濃厚な味わい		
おすすめ！	やさしい味わいの**貝柱だし**（顆粒／うま味調味料無添加）	110g/本	税込 510円
New	海醤（ハイジャン／シーソース）	450g/缶	税込 1,580円
店長推しの一品	レストランシェフが**ご愛用の調味料**。カニ・カキ・ホタテ・あさり等の**魚介類の【旨み】**をギュッと合わせた海鮮系の“出汁”的な調味料。オイスター（牡蠣）ソースは“カキ”エキスだけですがこちらは数種類の魚介類エキスがブレンドされています。		

※原材料や包材、人件費などの高騰により、一部商品の価格が変更いたします

オリジナル漬け物・惣菜、塩乾物

E-01	宮廷ザーサイ［ピリ辛ラー油味］	250g/パック	税込 500円
	一般的なラー油味の味付きザーサイ。開封しそのまま召し上がれます		
E-02	味メンマ（醤油味）	250g/パック	税込 500円
E-03	フレッシュザーサイ	250g/パック	税込 500円
	あっさりした醤油味の味付けザーサイ。開封しそのまま召し上がれます		
E-04	塩めんま（細切り）	300g/袋	税込 450円
	細切りタイプの塩漬けめんま。茹で戻し、お好みの味付けでどうぞ。 ※丁寧な戻し方:粗塩を水で流し、たっぷりの水に一晩浸け、1時間茹でる 時短方法:粗塩を水で流し、1～2時間コトコト茹でる。		
E-05	塩めんま・（細切り）1kg	1kg/袋	税込 1,100円
E-06	塩めんま・（細切り）2kg	2kg/袋	税込 2,000円
E-07	短冊めんま（幅広タイプ）	1kg/袋	税込 1,700円
	幅広の塩漬けめんま。お好みの太さに割いて、茹で戻してから 味付けすると、ラーメン屋さんで出てくるような極太めんまが楽しめます		
E-08	塩くらげ・小（大連産くらげ）	250g/袋	税込 1,100円
	戻し方のレシピ付き! ご家庭で手軽に召し上がれます。		
E-09	塩くらげ・中（大連産くらげ）	500g/袋	税込 1,980円
	塩くらげ・大（大連産くらげ）	1kg/袋	税込 3,300円
E-10	塩くらげの頭（大連産くらげ）	300g/袋	税込 1,150円
	コリコリとした食感が美味（戻し方のレシピ付き）		
E-11	塩くらげのエンガワ（大連産）	150g/袋	税込 850円
	【希少部位】コリコリした食感と戻し易さでリピーター続出! くらげの傘の外側（エンガワ）の部位。一晩真水に浸けるだけで 塩抜きと戻しが完了。三杯酢やポン酢でどうぞ（戻し方レシピ付き）		

中国茶

F-01	烏龍水仙茶（渋みが少ない） ウーロン・スイセン茶	150g/袋	税込 650円
F-02	茉莉花茶（ジャスミン茶）	250g/袋	税込 780円
F-03	プーアル茶	250g/袋	税込 900円
F-04	鉄観音茶（テツカンノン茶）	200g/袋	税込 1,150円
	芳醇でほのかに甘い味わいに、ふわっと広がる清香な香りが特徴。		
F-05	上級・凍頂烏龍茶 トウチョウ・ウーロン茶	80g/袋	税込 1,300円
	台湾で代表的なウーロン茶の一種。緑茶のようなスッキリとした味わい。		
F-06	黒烏龍茶	150g/袋	税込 720円
	烏龍水仙茶をベースに、通常よりも焙煎を強めにしたタイプです		
F-07	茉莉花茶（ジャスミン茶）	80g/袋	税込 480円
F-08	プーアル茶	80g/袋	税込 480円
F-09	祁門紅茶（キーモン紅茶）	80g/袋	税込 480円
F-10	荔枝紅茶（ライチ紅茶）	80g/袋	税込 480円
F-11	桂花茶（キンモクセイ茶）	80g/袋	税込 480円
F-13	ウーロン茶	70g/袋	税込 480円
F-14	烏龍くき茶	300g/袋	税込 630円
	茶葉ではなく「茎」の部分を使って造られたウーロン茶の一つ		
New おすすめ!	毛蟹（モーカイ:色種の一つ）	50g/袋	税込 770円
	茶葉が若く、発酵を浅めに作られるため、爽やかな香りと滑らかで スッキリした味わい。＊名前の由来:枝が横に張って伸びるため		

※中国茶・工芸茶はこの他にも多数取り揃えております

デザート（アジアンスイーツ）とドライフルーツ

おすすめ!	なめらか杏仁豆腐の素	250g/本	税込 880円
	（インスタントミックス）お湯と牛乳で溶いて冷やし固めるだけで、レストランさながらの、クリーミーでなめらかな杏仁豆腐が手軽に作れます		
G-03	杏仁霜・小（アンニンの粉・小）	100g/本	税込 400円
	杏仁豆腐やアーモンドクッキーを作るときの香り付けとして使います。		
G-04	杏仁霜・大（アンニンの粉・大）	250g/袋	税込 620円
G-05	話梅・小【ファーメイ・小】 干し梅・小	80g/袋	税込 630円
	話梅・大【ファーメイ・大】	500g/袋	税込 1,870円
G-06	杞子・小（クコの実・小）	100g/袋	税込 580円
G-07	杞子・大（クコの実・大）	500g/袋	税込 2,050円
G-08	松子・小（松の実・小）	70g/袋	税込 640円
	松子・大（松の実・大）	500g/袋	税込 3,500円
G-09	紅棗（赤なつめ）	100g/袋	税込 350円

香辛料

H-01 おすすめ!	特選 花椒・粉（漢源） トクセン シセン ファージャオ・粉	30g/袋	税込 440円
H-02 おすすめ!	特選 花椒・粒（漢源） トクセン シセン ファージャオ・粒	30g/袋	税込 480円
	特選（漢源）は、粒が大きく良質タイプ。香りとシビれる辛さが高いです		
H-03	青花椒・粉 アオファージャオ・粉	30g/袋	税込 440円
H-04	青花椒・粒 アオファージャオ・粒	30g/袋	税込 480円
	青花椒は「漢源」よりも香りはやさしく、シビれる辛さが強いタイプ		
H-06	満天星・唐辛子（ホール）	20g/袋	税込 400円
	当店で扱う唐辛子の中で【2番目】の辛さ		
H-07	満天星・唐辛子（粉）	50g/袋	税込 400円
H-08	八角（ハッカク）	50g/袋	税込 300円
H-09	五香粉【ウーシャンフェン】 ゴコウフン	50g/袋	税込 300円
H-10	唐辛子（一般的なタカの爪）	20g/袋	税込 300円
H-11	唐辛子粉（一味トウガラシ）	50g/袋	税込 300円
H-12	朝天唐辛子（四川唐辛子:黒赤）	20g/袋	税込 420円
	一般的な唐辛子に比べ丸く、油分が多いので後から来るコクのある辛さ		
H-13	朝天唐辛子粉（四川産・一味トウガラシ）	50g/袋	税込 400円
H-14	クミン（孜然）・粒	50g/袋	税込 230円
	カレーによく使われる香辛料。羊肉の料理など、独特の肉の臭み消しに使われます		
H-15	陳皮（チンピ）※みかんの皮	50g/袋	税込 320円
	中華料理では薬膳的な使い方をし、お汁粉に入れたりします。七味唐辛子に入ってます		
H-16	桂皮（けいひ）片	50g/袋	税込 370円
	源豊行の七味唐辛子（自家製ブレンド）	30g/袋	税込 440円
H-18	麻辣粉／クミンや花椒・唐辛子をブレンド	30g/袋	税込 440円
	〈王守義〉十三香粉	45g/袋	税込 400円
	八角や花椒、陳皮など“五香粉”よりも8種類多い「ミックス香辛料」		

2026年10月1日発行版（表示価格には消費税が含まれています）

オンライン・FAX・電話がご利用いただけます。※常温商品との同梱はできません

点心・その1（冷凍食品）※クール便利用

※冷凍食品は、冷凍食品のみの（クール便）発送となります。
送料の他に「クール便代」が掛かります。

I-01	オリジナル・手作り焼売	10個入/パック	税込 1,150円
おすすめ! 大好評	くちコミで大人気♪ 当店自慢の自家製焼売（シュウマイ）!! じっくり丁寧に混ぜているから肉臭くなく、こだわりの味付けは、付けダレ無しで食べられるのが人気のヒミツ。冷めても美味しいからお弁当にもピッタリ大好評☆		
I-02	大肉まん（豚まん）	1個	税込 420円
	当店で一番人気! 直径約12cmの大きなサイズの「肉（豚）まん」 ※関東では「肉まん」、関西では「豚まん」呼び方は違えど同じ物		
I-03	フカヒレ入りの肉まん	1個	税込 420円
	フカヒレを混ぜた肉まん。「大肉まん」よりも小さいサイズ（直径約10.5cm）		
I-04	あんまん（クルミ2〜3粒入り）	1個	税込 420円
	昔ながらの中華あんまん。小豆のこし餡をゴマ油でじっくり練り上げた黒っぽい中華こし餡。（直径約11cm）		
I-06	チャーシューまん	5個入/袋	税込 850円
	赤いチャーシュー（焼き豚）を使った小さいサイズの肉まん。ほんのり甘い味わい。		
I-07	ひとくち桃まん（直径約4cm）	20個入/パック	税込 1,200円
	かわいい「桃」の形をした、小さいサイズのあんまん。中国では“桃”は長寿の象徴とされ、お祝い事（誕生日や結婚式）に縁起物の一つとして『桃まん』が食べられます。※中は小豆のこし餡		
I-09	中華ちまき	1個入/袋	税込 420円
I-10	中華ちまき	5個入/袋	税込 2,100円
	筍の皮で包んだ中華ちまき。モチモチ食感と広東風の醤油味が人気の秘密☆（もち米、豚肉、干シイタケ、干えび入り）		
I-11	エビチリまん（直径約11cm）	1個	税込 420円
大好評	ぷりぷりのエビがたっぷり、エビ好きにはたまらない一品! チリソースとほんのり甘い皮が美味しい!		
I-12	小肉まん	5個入/袋	税込 580円
	小さいサイズの肉まん。小さくても美味しさ満点☆		
I-13	小あんまん（クルミ2〜3粒入り）	5個入/袋	税込 580円
	小さいサイズのあんまん。おやつ、食後のデザートにもぴったり。		
I-14	油条（揚げパン）	2本入/袋	税込 380円
	お粥のおとも「揚げパン」※解凍後トースターで温めお召し上がりください		
店長推しの一品	香港風えびの腸粉（ちょうふん）	約10個/袋	税込 1200円
	飲茶メニューの一つ「中華風蒸しクレープ：腸粉」が登場! 蒸すまたはレンジで温めるだけで、「海老蒸しクレープ」が味わえる		
New	ひよこのカスタードまん	約12個/袋	税込 650円
	カワイイつぶらな瞳の「ひよこ」顔のカスタードまん。ひとくちサイズだから、お子様のおやつにもピッタリ☆		

2026年10月1日発行版（表示価格には**消費税**が含まれています）

◎【I-01】〜【I-13】、【I-22】【I-24】の商品は、温め方や保存期間の目安となるレシピをお付けいたします。

《お買い求めの一例》
- 大肉まん……6個
- あんまん……3個
- エビチリまん……2個
- 中華ちまき……5個

をお買い求めの場合

➡

《ご注文方法の一例》
【I-03】大肉まん（1個）×6個
【I-04】あんまん（1個）×3個
【I-11】エビチリまん（1個）×2個
【I-10】中華ちまき（5個入り）×1袋

となります

＊小籠包・焼餃子・エビ春巻、エビ蒸し餃子、春巻、大根餅は**要冷凍**のため、**調味料（瓶物）と同じ箱で発送はできません。**

点心・その2（冷凍食品）※クール便利用

I-22	えび入りニラまんじゅう	8個入/パック	税込 1,180円
I-23	お徳用・えび入りニラまんじゅう	20個入/パック	税込 2,480円
	ぷりぷりのエビとたっぷりのニラが絶妙な美味しさ!! 解凍後、フライパンで両面にパリッと焼き色をつけてどうぞ		
I-24	小籠包【ショウロンポウ】	6個入/パック	税込 840円
	点心の王様!! 薄めの皮に包まれたお肉に、ジュワッとスープが美味しい。		
I-25	焼餃子	8個入/パック	税込 700円
	厚めの皮はパリッと焼上がり肉汁がジュワッと美味しい。大きめサイズで食べ応えあり。		
I-26	えび春巻 ［明蝦巻］	5本入/パック	税込 980円
	点心で人気の一品。サクッと揚がる衣の中は、ぷりぷりのエビがたっぷり。		
I-27	エビ蒸餃子【蝦餃：ハーカオ】	6個入/袋	税込 660円
好評	飲茶の定番メニュー。ぷるっと透き通った皮の中はエビたっぷり		
I-28	春 巻（五目タイプ）	5本入/パック	税込 680円
	みんな大好き定番の点心。具もたっぷり入って、パリッと揚がる皮が美味しい。		
I-29	大根餅	6枚入/袋	税込 620円
	多めの油で揚げ焼きにするだけ。源豊行の食べられるラー油を付けると美味。		
I-30	花巻 ［ハナマキ］	5個入/袋	税込 660円
	中華風蒸しパン。そのまま食べてもよし、お好みの料理をはさんでもOK。		
	水餃子（えび入り水餃子）	1kg/袋	税込 1,100円
	ツルンとした食感、フワッと広がる海老の風味。茹でたまま、スープ餃子としても		
I-31	烤鴨餅：カオヤーピン（富強食品）	10枚入/袋	税込 900円
	北京ダックを包む皮。昔ながらの程よい厚みがあるタイプ		
I-32	台湾腸詰（香腸：シャンツァン）	5本入/パック	税込 660円
	甘い味わいの腸詰（長さ約10cm）解凍後焼いて召し上がります		
I-33	春巻の皮（手焼き・丸形）	10枚入/袋	税込 370円
おすすめ!	お好みの具を巻いて油で揚げる。パリッとサクッと揚がります		
I-34	豆腐干絲（とうふ麺・中華押し豆腐）	500g入/袋	税込 1,520円
大好評	中華街のレストランで人気急上昇『押し豆腐の千切り』 ＊品名に「干」と言う字が使われていますが、乾燥させた物ではなく、水分を抜き取って圧縮させた物という意味です。レストランでも一般的に使われている商品です。		
	【戻し方】お鍋にお湯を沸かし、本品（冷凍のまま）を袋から取り出し10分程茹でる。茹であがったらザルに開け、キッチンハサミで適当な長さに切る。味付は塩とゴマ油、香菜（パクチー）やセロリを合わせると美味!		
I-35	冷凍・叉焼（広東式チャーシュー）	100gにつき	税込 580円〜
おすすめ!	横浜中華街の赤いチャーシュー。前菜やチャーハン、ラーメンの具にぴったり! 中華街のチャーハンはチャーシューが味の決め手 ＊自然解凍（冷蔵庫で約1〜2日かけて解凍しお召し上がり下さい） ※**1本販売**／価格の目安：1本（約380g〜440g前後）で約2,090円〜2,420円前後［入荷状況により異なります］		
店長推しの一品	海老ワンタン（スープ付き）	10個入り	税込 900円
	プリプリの海老とツルンとした食感が美味しい☆ 店長おすすめの一品! 茹でてスープに浮かべて食べるだけでなく、「皿ワンタン」で食べても美味しいです。		

◎**点心（冷凍食品）は、いずれもクール便利用となります。**

◎**点心（冷凍食品）は、常温商品と同梱ができません。**
そのため常温商品と一緒にご注文の際は、常温商品と点心（冷凍食品）別々、FAX注文用紙を2枚に分けてご注文ください。

※常温商品と点心（冷凍食品）を（一枚の注文用紙に）一緒にご注文いただいても、**別々の箱（2個口）での発送となります。**

＊**調味料（瓶物）は冷凍不可。**但し冷蔵は可能。
大肉まん・あんまん・中華ちまき、手作り焼売等は**同梱冷蔵発送可能**

紹興老酒・中国酒

《ご注意》20歳未満に対しては酒類を販売してません。
ご注文の際は必ず**「年齢アンケート」**にご協力ください。

◆『紹興老酒』は、**常温**または**冷や**で飲むと、
紹興老酒本来の香りと味を美味しくお楽しみいただけます。

J-01 人気No.1	紹興老酒・原酒（5年醸造酒） ショウコウラオチュウ・原酒	600ml/本	税込 990円
J-02 人気No.2	古越老酒・10年古酒 （10年醸造酒）※化粧箱の提供終了	600ml/本	税込 1,590円
	【J-01】・【J-02】は、当店にて**瓶に詰め替え**（計り売り）。 言わば紹興老酒の**生酒（原酒）**。原酒ならではの **『ノド越し、香り、味わい』**をお楽しみいただける逸品です。 ※**瓶の蓋を開封・未開封**にかかわらず、**1ヶ月～1ヶ月半の間**にお飲みいただくことをオススメしております。		
J-04	陳年紹興老酒・大（7年醸造酒） チンネン・ショウコウラオチュウ・大	750ml/本	税込 2,500円
	ひょうたん型の青磁の壺に入った紹興老酒［まろやかなノド越し］		
J-05	十年紹興花彫酒（10年醸造酒）	500ml/本	税込 4,000円
J-06	二十年紹興花彫酒（20年醸造酒）	500ml/本	税込 7,200円
J-07	塔牌・紹興花彫酒（3年醸造） 【トウハイ・ショウコウハナボリシュ】	600ml/本	税込 880円
	紹興数ある酒蔵の中で最も古い『塔牌:パゴダ』ブランドの紹興老酒 飲んでもよし、料理酒としても使いやすいです。		
J-08	塔牌・紹興花彫酒（8年醸造） 【トウハイ・ショウコウハナボリシュ】	600ml/本	税込 1,800円
	紹興数ある酒蔵の中で最も古い『塔牌:パゴダ』ブランドの紹興老酒 ゴールドラベルの8年醸造。まろやかなノド越しが楽しめます。		
New	塔牌・紹興花彫酒（10年醸造）	600ml/本	税込 2,680円
	紹興数ある酒蔵の中で最も古い『塔牌:パゴダ』がお届けする 10年醸造の《紹興老酒》まろやかで芳醇な味わいが楽しめます。		
	（台湾産）精醸陳年・紹興酒	600ml/本	税込 1,990円
	台湾で造られた10年醸造の紹興酒。本場「紹興」に比べると、ややスッキリタイプ		
	女児紅（にょじこう：5年醸造）	500ml/本	税込 1,350円
	【やや辛口タイプ】由来:女児が生まれた時、鑑湖の水と良質な糯米で作った酒（黄酒）を甕のまま埋め貯蔵し、嫁入りする際に掘り出し"振る舞い酒"として飲まれた事から『女児紅』と名付けられたそうです。		

※この他、各種中国酒（白酒・果実酒）など取り揃えております

酒類のご注文は
電話:045-681-5172 または FAX:045-681-6161
でも承ります。

紹興老酒（紹興酒）とは

中国浙江省紹興にて造られた"老酒"だけを
『紹興老酒（紹興酒）』と呼ばれます。
古くから紹興の水は「鑒湖（かんこ）」の名水と云われ、そこで穫れる良質な糯米（うるち米）と合わせ、伝統的な一季醸造にて造られる"老酒"だけ与えられた名称です。
中国では紹興以外の土地でも老酒(黄酒)は造られますが、他の土地で造られた"老酒"は紹興酒とは呼ばず、「上海老酒」や「福建老酒」などと呼ばれます。
当店で取り扱う『紹興老酒』は、紹興に数ある酒蔵の中でも、中国政府が認めた確かな品質を誇る信頼のブランド『塔牌(トウハイ)』の物をご用意しております。
「紹興老酒」は醸造年数が増すごとに、深い味わいと"まろやかな"のど越しが加わります。
◆お燗をしてしまうと、風味が損なわれ酸味が増すのであまりおすすめしませんが、温める際は"ぬる燗"程度で。
なぜ"お燗して飲む"と思われがちなのか…
諸説ありますが、その昔、紹興老酒に馴染みが薄く、独特の味わいをどうにか飲みやすくするために、日本酒の感覚でお燗をし、酸味を和らげるためにザラメを加えて飲んだ事が、
いつしか日本で広く伝わったようです。
＊紹興老酒は飲むだけでなく、料理酒としても使えます。

《紹興老酒の美味しい飲み方》
まずは**常温**でお試しください。紹興老酒の**『香り・味・ノド越し』**をお楽しみいただけます。**夏はボトルごと冷やして**飲んでも美味です。お好みで、レモンをキュッと適量絞り入れたり、話梅（ファーメイ:中国の乾燥梅）を入れても合います。

<酒類販売について>
※20歳未満の飲酒は法律で固く禁じられております。
※20歳未満の方への酒類の販売はいたしておりません。
※酒類お申し込みの際にお申込者の年齢をお伺いしております。
※飲酒運転は法律で禁じられています

STOP! 20歳未満飲酒

2026年10月1日発行版（表示価格には**消費税**が含まれています）

《ご利用のお客様へ》
掲載商品は取り扱い商品の一部です。この他にも各種厳選した品が多数ございます。お気軽にお問い合わせください。

◆ご注文について
FAX専用注文書がお手元に無い場合は、A4サイズの用紙に手書きで結構です。
必要事項（お名前（おフリガナ付）・ご住所・お電話番号）と、商品名、商品番号（わかれば）、注文数をご記入のうえ、ご注文ください
※金額は未記入でも結構です。ご注文内容を確認し**【定休日】を除く、3営業日内に「正式な金額を記した」FAXを返信**をいたします。
《代金は、商品金額（税込）の他、送料（冷凍食品ご注文の際は、クール便代が加わります。）＋代金引換手数料が掛かります。》

◆送料について
ご注文内容に合わせて**可能な限り必要な送料**（ヤマト運輸の規定）をご案内しております。
※調味料（瓶物）の容器に高さがあったり、春雨やビーフンの様に軽いけど嵩張る場合は、重さよりもサイズが優先されます。

酒類のみご注文について
酒類を（1～4本以下）ご注文の場合は、**専用の箱が無いため**
【梱包手数料／税込330円】を別途頂戴いたします

ご質問・お問い合わせは**お電話**にてお願いします

源豊江（げんほうこう）
横浜中華街・中華食材

＊源豊行は《源豊江》へと店舗名が新しくなります

◎営業時間に関して…午前10:30～午後6:00
【毎週水曜・第2木曜定休】※祝日や状況・都合により変更する場合あり
〒231-0023　横浜市中区山下町95-2
TEL.045-681-5172～3／FAX.045-681-6161
https://www.genhoko.com/

FAX専用注文書

2026年10月1日発行版

⇧ FAX 045−681−6161 ⇧

◎FAXでご注文:最終受付時間(営業日内):**午後14時**までに
こちらの「**FAX専用注文書**」にてご注文ください

20歳未満の方への酒類販売は、固くお断りしております。ご注文の際は必ず「年齢アンケート」にご協力ください。

【太枠線内のみご記入ください】

ご注文日／　　年　　月　　日

ご注文者　フリガナ／ お名前　　様	**酒類★年齢アンケート★** 20歳未満の方への酒類販売規制のため必ずご記入ください 該当する□にチェックVをお願いします □20歳以上　□20歳未満 ※販売しておりません。
ご住所　〒　　ー　　(マンション・ビル名も必ずご記入ください) フリガナ／	電話番号 ー　　ー ※日中ご連絡がつく番号をお願い致します
	FAX ー　　ー

【お支払い方法】 **代金引換のみ** **となります** **(ヤマトコレクトサービス)**	**【配送希望日】**ご注文日より**3日以降1週間以内**でご指定できます。未記入の場合は商品の準備が整い次第発送となります。 **月　　日到着希望**	【配達ご希望時間帯】ご希望時間の□にチェックVをお願いします □午前中　□14〜16時　□16〜18時 □18〜20時　□19〜21時　□指定なし

ご注意　常温商品と冷凍・冷蔵商品は、**同梱の発送はできません**。冷凍・冷蔵商品は**クール便**にて発送します。
ご一緒に注文の場合は、常温商品と冷凍・冷蔵商品は**注文書を2枚に分けてご注文**ください。**2個口(別梱包)**で発送。

	商品番号	商　品　名	内容量	単価(税込)	注文数	金　額(税込)
記入例	A−20	甜麺醤・小 または テンメンジャン・小 または 甘味噌・小	130g	315円	2	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

備考欄	
送料(クール便代)	
代引手数料	
合計(税込)	

◎商品の発送及び到着日はご注文確認後、営業日内にて順次発送いたします
◆ご質問・お問い合わせは、お電話にてお願い申し上げます。

横浜中華街 中華食材店 源豊江(げんぽうこう)
◆午前10:30〜午後6:00
【毎週水曜・第2木曜 定休】
＊源豊行は《源豊江》へ店舗名が新しく ※祝日や状況・都合により変更する場合あり
〒231-0023　横浜市中区山下町95-2／TEL:045-681-5172

注文請書		
	受け	年　月　日 以上のように承りました。