



# 京之伴饭料

## 「新感觉芝麻」

### 芝麻伴饭料系列

OMOTENASHI SELECTION 2021金賞受賞

「新感觉芝麻」芝麻伴饭料系列共有8种口味，将鲜味、酸味、甜味和辣味包裹在芝麻上，是一种具有独特香气的芝麻伴饭料。

我们不仅将其撒在米饭上，而且将其添加到日常菜肴中，从而提供健康美味的膳食。

将它放在餐桌上，作为您日常料理的点缀。

# 伴饭料， 包'伴'您一桌。



錦市場 權KAI | 權有限会社

〒604-8052 京都府京都市中京区錦小路通御幸町西入鍛冶屋町216

075-212-7829

[info@nisiki-kai.com](mailto:info@nisiki-kai.com)



### <OMOTENASHI SELECTION>

该奖项于2015年设立，旨在发掘日本优质待客之道的产品和服务，并将其推广到世界各地。

商品和服务本身的价值、质量、创造性、独创性以及继承性，全部都包含了日本传统技术以及匠人们的灵魂，可以从人性化和唯美主义的商品细节感受到日本的款待之心。

大赏则是以“OMOTENASHI”和“GLOBAL”的作为标准去评价。





「京之伴饭料」8选礼品装

# 京之伴饭料

## 「新感觉芝麻」8款新包装

OMOTENASHI  
SELECTION  
2021年度金賞

おもてなしセレクション  
2021金賞受賞



ZB-K\_NB40 :  
芝麻柴魚



ZB-CP\_NW 40 :  
芝麻柚子胡椒



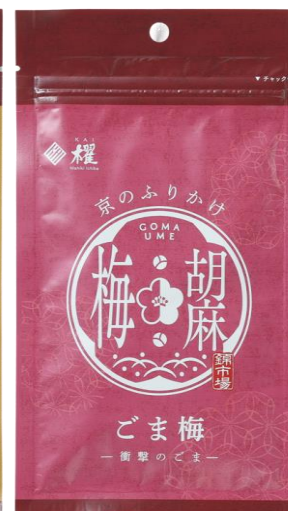
ZB-G\_N40 :  
芝麻香蒜



ZB-W\_N40 :  
芝麻芥末



ZB-Y\_N40 :  
芝麻柚子



ZB-U\_N40 :  
芝麻梅子



ZB-YUW\_N40 :  
芝麻三彩



ZB-KI\_N40 :  
芝麻泡菜

# 芝麻 — 被誉为「天然补品」的营养食材

芝麻脂质是一种不饱和脂肪酸，可降低胆固醇水平并增强免疫力。具有抑制血液胆固醇上升的效果。芝麻的蛋白质含量与肉或鱼相当，并且含有许多从食物中才可获取的氨基酸。含有丰富的膳食纤维（约10%），有效预防便秘。另外还均衡地含有如钙、镁、铁等矿物质。

不  
饱  
和  
脂  
肪  
酸

最新研究指出，以芝麻素为代表的芝麻木脂素是一种优良的抗氧化剂，可抑制活性氧的产生，并具有降低胆固醇、促进脂质代谢等多种功效。芝麻木脂素具有防止脂质氧化的功能，芝麻油之所以能抗氧化，正是得益于芝麻木脂素。许多抗氧化剂是水溶性的，导致无法到达肝脏，但芝麻木脂素是少数可以到达肝脏的营养素之一。

芝  
麻  
木  
脂  
素

芝麻具有优质的抗氧化特性，有助抗衰老。研究指出，高血压患者如果每天服用60毫克芝麻素，连续4周，就会有降血压的作用。建议每天两汤匙芝麻，对健康非常有益。

抗  
衰  
老

KAI的芝麻伴饭料系列是以“让芝麻配搭起来更简单！更美味！”为主题。以此为理念开发出的商品不仅仅是与米饭相配，还能够与各种菜肴搭配在一起，从以让大家养成一种吃芝麻的健康生活习惯。

# 「京都的厨房」 锦市场 權KAI

「權KAI」是一家伴饭料、下酒菜和海鲜冷菜的专门店。  
本店座落于京都，拥有400年历史的“京都的厨房”美称的锦市场。  
锦市场不仅是京都当地的居民会来光顾，  
也吸引了许多来自日本全国各地，甚至是海外的游客们。  
京都人对于食物有自己一套特别的讲究，  
比如说：“这个产品我只认准此家。”之类的。  
为了成为大家所认可的商店，我们竭尽所能提高产品质量，为大家带来优质的产品。

我们重视通过试吃来与顾客交流，并期望他们有个美好的购物体验。  
由于有很多来自海外的游客，因此我们有会说外语的员工，  
让大家可以像回到自己家一样沟通无障碍地愉快地购物。

尽管世界各地饮食文化不同，但我们会提供各种食谱和详细介绍，  
让伴饭料不再只是单一的日式调味料。因此我们的海外回头客亦正逐渐  
在增长。



# 搭配示例

只需撒上一点点即可升华您的  
日常料理！

轻松撒上您喜欢的口味，  
养成每天享用芝麻的习惯！



芝麻芥末：萝卜泥荞麦面



芝麻柴魚：大阪烧



芝麻柚子胡椒：  
莲藕水菜沙拉



芝麻柚子：  
鲑鱼子和鲑鱼的琉球腌卷寿司



芝麻泡菜：泡菜炒饭



芝麻柚子：  
油菜花凉拌菜



芝麻三彩：猪肉



芝麻梅子：便当



芝麻泡菜：石锅拌饭

# 销售实例一览

我们将尽力满足您的需求，感谢您一直以来的支持。

接下来今后也请多多指教。



# 客户回馈

谢谢大家的支持。



邱郁婷 / 台湾 / 39岁

六年前住在京都的时候,经常会去權KAI。我最喜欢的是蛤蜊汤,因为只需加热水就可以轻松制作,所以我每天早上都会喝上一碗。

我也喜欢“芝麻芥末”,它带有微辣和浓郁芥末香味,芝麻也很酥脆。因为芥末也不会太辣,所以我喜欢把它撒在荞麦面和粥上。我的朋友们也都非常喜欢,回台湾后也有定期上网订购。

下次再有去京都的机会时,一定会再拜访一下權KAI。



じゅん / 京都 / 25岁

五年前,我在锦市场偶然发现了權KAI的“芝麻柴魚”。当时觉得怎么会有那么香的芝麻,所以印象很深刻。

店员很亲切,跟我详尽地介绍了很多,也让我尝了其他不同的口味。因为我平常上班会带便当,所以到现在“芝麻柴魚”和“紫苏羊栖菜”仍然是我做便当不可缺少的伴饭料。



顏詩麗 / 台湾台北 / 43岁

八年前,我有在京都生活过大概三年左右的时间,偶然有天逛街发现了權KAI的伴饭料。

其中“芝麻柴魚”最适合我这种喜欢烹饪的人,它很百搭,因为只需撒在料理上面就可以变成日式风味,扩大日常料理的种类。

回到台湾后,因为不能经常去,所以他们的产品能寄海外真的太好了。

想之后再去看京都时亲自把權KAI的伴饭料带回家。



正門春子 / 京都 / 73岁

这20年来,我每个月都会去權KAI两到三次。朋友们都很喜欢伴饭料,而且又实用,送给他们都会很高兴,所以我觉得很适合拿来作为土特产或是礼物送人。

近几年来,出了很多其他不同口味的芝麻伴饭料,但我还是最喜欢芝麻柴鱼。

希望權KAI以后也一直保持好的水準让更多的人也能尝到好吃的伴饭料。

# 产品详情

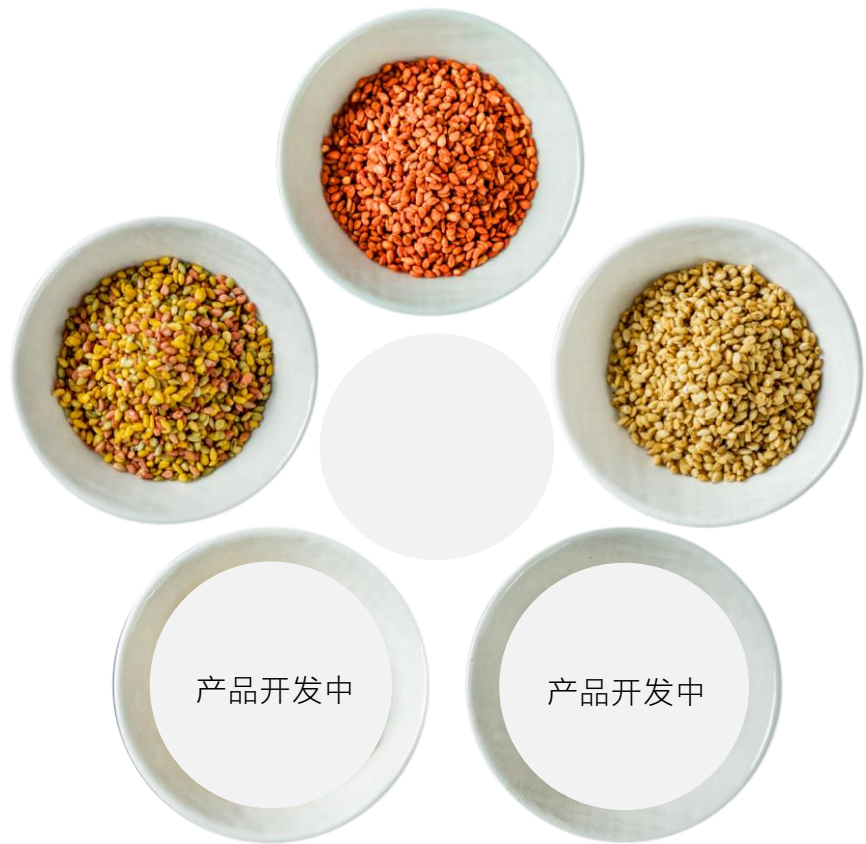


产品名称	产品介绍	原材料	过敏物质	营养成分 (每100克)
芝麻芥末	芥末独特的辣味让人食欲大增。相信大家都有过尝试用芥末做荞麦面、冷乌冬面、山药等，结果芥末一块块的很难拌好的经历。如果用芝麻芥末的话，除了可以均匀地拌好，而且还会显得摆盘很漂亮。	焙煎芝麻（国内制造）、食盐、糖类（砂糖、低聚糖）、芥末粉/调味料（氨基酸等）、环状低聚糖、食用色素（栀子）、食用香料、酸味剂、香辛料提取物	芝麻	能量：471Kcal 蛋白质：14g 脂质：37.2g 碳水化合物：20g 食盐相当量：4.9g
芝麻柴鱼	这是我们最畅销的产品。2014年，此产品上了关西电视台《Yoi-don》节目的专题报道，并被选为当年上半年最受欢迎的产品三大之一。是一款将芝麻的芳香与柴鱼的风味融为一体的简单美味而且不会腻的伴饭料。	焙煎芝麻（国内制造）、柴鱼片、酱油、食用盐、葡萄糖、砂糖、发酵调味料、酵母提取物、香辛料/调味料（氨基酸等）、抗氧化剂（维E）、食用甘味料（甜菊）	小麦、大豆、芝麻	能量：546Kcal 蛋白质：27.8g 脂质：39.7g 碳水化合物：19.3g 食盐相当量：7.3g
芝麻梅子	芝麻被梅子的柔和酸味包裹着，形成一种兼具香气和酸味的清爽伴饭料。颜色也很漂亮。适合搭配饭团、茶泡饭、汤饭、挂面、冷乌冬面等。	焙煎芝麻（国内制造）、食用盐、糖类（砂糖、低聚糖）、发酵调味料、柴鱼提取物、梅肉（梅子（日本纪州产））/调味料（氨基酸等）、酸味剂、红曲菌食用色素、紫甘蓝食用色素、食用香料	芝麻	能量：482Kcal 蛋白质：27.8g 脂质：39.7g 碳水化合物：17g 食盐相当量：4.7g
芝麻柚子	采用100%高知县柚子汁制成，清新的酸味与芝麻相结合，口感清爽。撒在米饭或沙拉上，或用作火锅菜肴的调味品都很适合。	焙煎芝麻（国内制造）、蛋白质水解物、柚子果汁（日本高知县产）、糖类（白砂糖、麦芽糖）、食用盐/调味料（氨基酸等）、食用香料、食用色素（栀子黄色素）	大豆、芝麻	能量：469Kcal 蛋白质：14.8g 脂质：37.3g 碳水化合物：18.7g 食盐相当量：5.4g
芝麻 柚子胡椒	这款伴饭料推荐给爱吃辣的人，因为它具有青辣椒的辣味、柚子的风味和芝麻的香气。不仅撒在米饭上，搭配肉类也很美味。	焙煎芝麻（国内制造）、柚子胡椒（辣椒、柚子表皮、食用盐）、淀粉水解物、柚子胡椒粉/调味料（氨基酸等）	芝麻	能量：553Kcal 蛋白质：19.1g 脂质：42.3g 碳水化合物：24.0g 食盐相当量：6.6g

赏味期限：120天



# 产品详情



产品名称	产品介绍	原材料	过敏物质	营养成分 (每100克)
芝麻三彩	产品的红、绿、黄三种颜色让人赏心悦目，同时柚子和梅子酸甜适中、搭配芥末的辣味，组成让人惊喜的复合口味。  将其撒在米饭或饭团上，或用作沙拉或冷豆腐的配料都适合。	焙煎芝麻（国内制造）、糖类（白砂糖、低聚糖）、食用盐、蛋白质水解物、柚子果汁（日本高知县产）、芥末粉、发酵调味料、柴鱼提取物、梅肉（梅子（日本纪州产））/调味料（氨基酸等）、食用香料、食用色素（栀子黄色素）、环状低聚糖、酸味剂、香辛料提取物、红曲菌食用色素、紫甘蓝食用色素	大豆、芝麻	能量：535Kcal 蛋白质：16.1g 脂质：42.8g 碳水化合物：21.5g 食盐相当量：5.4g
芝麻泡菜	泡菜独有的风味裹着香浓的芝麻，可以品尝到正宗泡菜的辛辣和甜味。  将其撒在炒蔬菜、拉面或肉类上即可享用。	焙煎芝麻（国内制造）、糖类（白砂糖、低聚糖）、蒜蓉、食用盐、酱油、蛋白质水解物、辣椒、柴鱼提取物/调味料（氨基酸等）、红椒食用色素、酸味剂、食用甘味料（甜菊）	小麦、大豆、芝麻	能量：592Kcal 蛋白质：18.9g 脂质：46.9g 碳水化合物：23.7g 食盐相当量：5.5g
芝麻香蒜	辛辣的黑胡椒和大蒜完美结合。  您可以简单地将其撒在米饭或饭团上，或用它制作大蒜炒饭。	焙煎芝麻（国内制造）、蒜蓉、糖类（白砂糖、低聚糖）、食用盐、蛋白质水解物、黑胡椒/调味料（氨基酸等）	大豆、芝麻	能量：546Kcal 蛋白质：27.8g 脂质：39.7g 碳水化合物：19.3g 食盐相当量：7.3g
芝麻山椒	产品开发中			
芝麻紫苏	产品开发中			

## 价格表

密封袋包装(NEW)：LLDPE（低密度聚乙烯材质）长19.7cm /宽11.8cm /厚0.6cm /包装重量6g

赏味期限：120天

产品编号	产品名称	包装	JAN编号	容量 (kg)	建议售价 (円：不含税)	批发价格 (円：不含税)	数量/盒	组	包装外形
ZB-K_NB40	「京之伴饭料」 芝麻柴魚		4573516815902	40	500	非公开	12包	8盒	
ZB-G_N40	「京之伴饭料」 芝麻香蒜		4573516810969	40	500	非公开	12包	8盒	
ZB-CP_NW40	「京之伴饭料」 芝麻柚子胡椒		4573516816206	40	500	非公开	12包	8盒	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 纸箱（纸板）重量 80g</li> <li>长：17.5厘米</li> <li>宽：22.5厘米</li> <li>高：6.0厘米</li> <li>· 总重量（含商品）：650g</li> </ul>
ZB-Y_N40	「京之伴饭料」 芝麻柚子		4573516810976	40	500	非公开	12包	8盒	
ZB-U_N40	「京之伴饭料」 芝麻梅子		4573516810983	40	500	非公开	12包	8盒	
ZB-YUW_N40	「京之伴饭料」 芝麻三彩		4573516810990	40	500	非公开	12包	8盒	
ZB-W_N40	「京之伴饭料」 芝麻芥末		4573516811003	40	500	非公开	12包	8盒	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 组合可混合搭配。</li> <li>· 每组交货需时3天</li> <li>· 运输箱尺寸</li> <li>长：37厘米</li> <li>宽：50厘米</li> <li>高：19.5厘米</li> <li>· 总重量：6000g</li> </ul>
ZB-KI_N40	「京之伴饭料」 芝麻泡菜		4573516811072	40	500	非公开	12包	8盒	

業務用：长度30cm／宽度20cm／厚度4cm

## 价格表

賞味期限：180天

产品编号	产品名称	包装	JAN编号	容量 (kg)	建议售价 (円：不含税)	批发价格 (円：不含税)	数量/箱	组	包装外形
GY-K1000	「京之伴饭料」 芝麻柴魚		4573516810051	1	5556	非公开	10	1	
GY-G1000	「京之伴饭料」 芝麻香蒜		4573516810402	1	8334	非公开	10	1	
GY-CP1000	「京之伴饭料」 芝麻柚子胡椒		4573516810792	1	8334	非公开	10	1	
GY-Y1000	「京之伴饭料」 芝麻柚子		4573516810204	1	8334	非公开	10	1	
GY-U1000	「京之伴饭料」 芝麻梅子		4573516810303	1	8334	非公开	10	1	
GY-W1000	「京之伴饭料」 芝麻芥末		4573516810105	1	8334	非公开	10	1	
GY-KI1000	「京之伴饭料」 芝麻泡菜		4573516810891	1	8334	非公开	10	1	

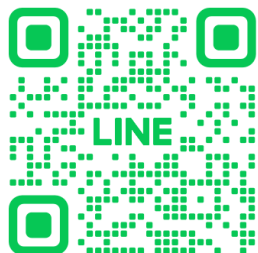
## 感谢您的聆听,期待能与贵司有携手合作的机会

如需要本公司的产品图像、商标数据、YouTube 视频、数据图表等,请随时与我们联系。



@NISIKIKAI

关注我们的官方 INSTAGRAM 获取更多各色新菜谱



LINE 友だち追加

关注我们的官方 LINE 获取更多优惠资讯

 珍味処の京ふりかけ

