



特製中華みそ、
きざみトウチが織りなす
奥深いコクと風味を
お楽しみください。

リキンキ
李錦記

回鍋肉の素

ホイコーロー



化学調味料無添加

化学調味料無添加

【ホイコーロー】

原材料名
中華大豆みそ、砂糖、
ごまペースト、粉飴、
醤油、塩蔵唐辛子、
ごま油、米酒、豆ち、
大豆油、そら豆みそ、
香辛料、食塩、酵
母エキス、エシャロッ
ト／カラメル色素、
増粘剤（加工デンプ
ン）、（一部に小麦・
ごま・大豆を含む）

中華真髓の味

旨味を極限まで追求するため、
一から素材を独自に配合した特製の合わせ調味料。

李錦記社の「中華醤の製造技術」を
活かした味作り

自社加工された高品質な原料をベー
スに、一から合わせ調味料を調合。
風味を際立たせたる製法で作り上げ
ることで調味料本来の香り・辛み・
コクを際立たせています。



化学調味料に頼らない
調味料本来の旨み



化学調味料に頼らない味作
りにより調味料本来の濃厚な
旨みを持ちながらも、すっきりとした後味に。
食材の魅力を引き出す、本格中華の味わいをお
楽しみください。

リキンキ 李錦記

世界の李錦記の歴史は オイスターソースから

1888年、李錦記の創始者である李錦裳（リ・キンシェン）によって
世界初の オイスターソースが誕生しました。

広東省南水近くの小さな村で料理店を営んでいた 李錦裳は、

ある日牡蠣の調理中に火を消し忘れ、気が付くと鍋底に香りのよい 濃厚なソースがたまっていました。

その今まで味わったこともないようなコクとうまみが詰まったソース、これが「オイスターソース」のはじまりです。



130年越えの伝統製法

創業当時から伝わる秘伝
の製法により、130年を
超えておいしさを守り続
けている定番オイスター
ソース。

調味料製造の経験を受
け継ぐ李錦記は、厳選さ
れた新鮮な牡蠣のみを使
用し、本物だけが持つ深
いコクと濃厚な牡蠣の風
味にこだわっています。



世界100以上の国や地域で販売

「李錦記」の製品は香港のみならず、アメリカ、ヨーロッパ、
中国およびその他のアジアの国々など、世界各地のあら
ゆる地域でもお買い求めいただいております。販売ネット
ワークは 100以上の国と地域にのぼり、中華料理人のい
るところに李錦記ありと言われています。



新鮮な牡蠣のエキスをたっぷりと使用

1888年創業以来、李錦記は高品質な製品を作り続けてい
ます。自社の牡蠣養殖場までを有し、そこに専門チームを
常駐させて現場の管理を行っています。種牡蠣の時から積
極的に研究を行っているからこそ、安心・安全な製品を作
り出すことができるのです。

牡蠣に対する李錦記の基準は非常に厳しく、2～3年養殖
したものから何段階にもわたる選別を経て、特定の品種の
みを採用しています。

すべての牡蠣をその場
で水揚げ、むき身にし
てエキスを抽出してい
ますので、牡蠣の自然
なうまみが濃厚な
ソースのなかにぎゅっ
と詰まっています。



一流シェフの愛用品

「オイスターソースといえば李錦記」といわれるほど、その
本格的な味わいは世界に広く認められています。今やトップ
ブランドとして中華料理の本場・香港はもちろん、各国の
一流シェフや「食」を扱うプロの方々にも愛用されています。



中華だけじゃない!

いろいろ使える中華調味料

オイスターソース

※インテージSRI オイスターソース市場 李錦記オイスターソース合計 2017年11月～2020年10月累計販売金額

新鮮な牡蠣（かき）のエキスをたっぷりを使い、李錦記社秘伝の伝統製法で作りました。本物だけが持つ深いコクと濃厚な牡蠣の風味が特徴です。炒飯、焼そば、炒め物や煮物の調味料に、また和洋中を問わず隠し味等、幅広い用途にお使いいただけます。



オイスターソースで煮物上手! 肉じゃが



レシピはこちら



鶏むね肉と長ねぎのピリ辛オイマヨ炒め



レシピはこちら



オイスター
ソース
No.1
ブランド
★★★

豆板醤

そら豆と粗く刻んだ唐辛子を十分に熟成させた本格豆板醤です。香味と唐辛子の辛み、にんにくの旨みが特徴です。麻婆料理、エビチリ、炒め料理などの辛み付けに。



きゅうりのピリ辛漬け



レシピはこちら



コチュジャン

唐辛子、そら豆ペースト、もち米をブレンドし、熟成させた適度な辛みと甘みとコクが特徴の韓国料理の定番調味料です。焼肉のたれ、ビビンバ、炒め料理などに。



チーズタッカルビ



レシピはこちら



甜麺醬

黄醬（中華大豆みそ）に芝麻醬（ねりごま）、醤油を加えた北京風あまみそです。回鍋肉、麻婆豆腐、炒め料理などに。



レンジで作る簡単肉みそ



レシピはこちら



鶏丸ごとがらスープ

鶏肉や鶏がらなどを使用して、鶏のおいしさを“丸ごと”引き出した味わいが特徴です。固まりにくい顆粒タイプなので、ご家庭で簡単に中華スープや野菜炒め、炒飯など幅広い料理にご使用いただけます。



無限ベビーリーフ



レシピはこちら



まだまだ色々ある! アレンジレシピHPにて公開中!

リキンキ レシピ



リキンキ
李錦記

中華真髓の味

旨味を極限まで追求するため、
一から素材を独自に配合した特製の合わせ調味料。



四川式麻婆豆腐の素

中辛

化学調味料無添加

四川花椒、熟成唐辛子が織りなす鮮烈な辛みとコクをお楽しみください。

原材料名／中華大豆みそ、粉飴、砂糖、塩蔵唐辛子、ごま油、醤油、ごまペースト、米酒、花椒、魚介エキス、豆ち、しょうが、赤唐辛子、酵母エキス、ガーリック、食塩、ブラックペッパー、ホワイトペッパー／カラメル色素、増粘剤（加工デンプン、キサンタン）、（一部に小麦・ごま・大豆を含む）



青椒肉絲の素

化学調味料無添加

特製オイスターソースが決め手の豊かなコクと旨みをお楽しみください。

原材料名／オイスターソース、粉飴、中華大豆みそ、米酒、酵母エキス、ごま油、コーンシロップ、醤油、砂糖、しょうが、食塩、豆ち、ごまペースト、香辛料、魚介エキス／カラメル色素、増粘剤（加工デンプン、キサンタン）、（一部に小麦・ごま・大豆を含む）



麻婆茄子の素

化学調味料無添加

特製中華みそ、熟成唐辛子が織りなすコクと旨みをお楽しみください。

原材料名／中華大豆みそ、粉飴、砂糖、塩蔵唐辛子、醤油、ごまペースト、ごま油、米酒、食塩、香辛料、しょうが、酵母エキス、米酢／カラメル色素、増粘剤（加工デンプン、キサンタン）、（一部に小麦・ごま・大豆を含む）

お問い合わせ先

エスビー食品株式会社 お客様相談センター



0120-120-671

〒174-8651 東京都板橋区宮本町 38-8

