

溫市議會挺華埠申世遺

報料電郵: TIPS@MINGPAOVAN.COM

自古以來，韓國淳昌就以它那純淨的自然環境和韓江上流清潔的水源，以及決定醬類品質的氣候條件，維護淳昌出產獨有的韓國傳統調味料之先天條件，令其它地方無法仿製其獨特的醬味。

淳昌文玉札家在這天然乾淨的環境下，以7代相傳的傳統方式製造以辣椒醬為基礎的調味醬，是世界唯一及獨有的香辛調味醬料，含有大量蛋白質、糖類、胡蘿蔔素，維他命及生理活性物質，並得到10項專利，其中包括：阻止血壓上升、阻止血糖上升、阻止肥胖上升效果的辣椒醬。

ISO9001:2000 及 HACCP 認證

韓國淳昌的調味醬有多種口味：

燒烤調味醬
使用熟蕃茄和濃香的淳昌辣椒醬，激化了傳統烤肉好味道，可以享受到辣味、甜味和蒜味等多種味道。

雞肉調味醬
炸雞肉或吃雞肉時，灑在上面吃或蘸著吃，各式雞肉澆上面。

烤肉肉醃醬
用多種調味料和百份百韓國調製，使用此醬汁醃製牛肉，肉質變得更柔軟，令您品嘗到極品烤肉的味道。

炸物調味醬
淳昌辣椒醬和香草結合，又辣又甜調味醬，含有天然水果和洋葱，味道清淡。

烤肉肉醃醬
淳昌辣椒醬中放入香草和香油製成的醃醬，可以去除肉類的膻味，能享受到雞肉鮮甜味道。

炸雞肉肉醃醬
淳昌辣椒醬中放入香草和香油製成的醃醬，可以去除雞肉特有的膻味，能享受到雞肉鮮甜味道。

韓國淳昌——文玉札家（Moonk Rae Foods）
七代相傳，以真摯的心竭誠為您服務

韓式調味醬

韓式拌飯醬
淳昌辣椒醬加入蘋果、洋葱、蒜頭、豆醬等，調出文玉札家的獨特韓式拌飯醬。在新鮮的蔬菜及很簡單的材料上，加上文玉札家的韓式拌飯醬，就能體會到正宗韓式拌飯的真正味道。

溫哥華代理：溫哥華標叔貿易有限公司 BBC Trading Co., Ltd. Richmond B.C. Tel: 604-207-8930