

Our Attitude:

Be thankful to nature

大地皆恩



柔軟な発想で、お客様のニーズに応える製品を開発します。

創造

創意思維
專注研發滿足客戶的需求

大地に還す。
玉葱の外皮を再利用する、循環型農業の実現。

還元

環保意識
使用洋蔥皮製造洋蔥茶
盡量減少浪費和保護自然

日本を耕す。
淡路島から、日本各地に広がる加工用原料農園。

感謝

感激
在日本土地耕種, 從淡路傳播到整個日本來保護人類和土壤

技術を磨く。淡路農産の真骨頂。
最新の設備で光る職人の技。

革新

創新
利用最新技術提升淡路農民的精湛技藝

SPIRAL (JAPAN) CO., LTD.



我們加工多種蔬菜，並與日本各地的一些可靠的蔬菜農場簽訂合同，以獲得可靠的清潔，新鮮，安全的蔬菜供應。在我們使用的多種蔬菜中，主要是洋蔥。我們在兩個工廠加工了大約 2 萬噸洋蔥：一個在淡路島，另一個在北海道，都在洋蔥種植的地區。

我們使用最新的設備和技術，通過切塊，切片和粘貼等方式加工蔬菜，以及多種烹飪方式，如蒸，烤，燉和炒。我們還處理蒸餾和冷凍產品。

我們的座右銘是為客戶生產安全和優質的加工蔬菜。可以毫不誇張地說，日本沒有人從未吃過我們過去 40 年生產的蔬菜。但是，很少有人知道我們的公司名稱，因為我們的產品是用於商業用途。換句話說，我們的客戶使用我們的產品來生產他們的成品。我們相信我們的日本蔬菜是優秀的，世界一流的。

我們知道，優質的蔬菜對於烹飪美味的菜餚和獲得高質量的成品至關重要。

研究結果甚至表明，攝入優質蔬菜可提高人體免疫力，並具有抗癌作用。就在最近，我們了解到日本的 Tasuku Honjyo 博士因癌症免疫治療研究而獲得諾貝爾醫學和生理學獎。

我們知道香港人非常關心他們的健康和食物，並希望通過為香港市場供應加工過的洋蔥和其他蔬菜進入健康食品領域。

❖ 日本炒洋蔥:



日本炒洋蔥是我們公司在日本最熱銷的產品。洋蔥 100%收穫（例如在淡路島，北海道九州）並在日本加工。炒洋蔥的味道和芳香非常豐富，特別是當它用於例如湯汁和咖哩內。

它具有奶油和醇厚的口感，在與麵包，牛肉，豬肉或雞肉一起食用時尤其特出味。此外，通過在洋蔥湯中加入炒洋蔥加入油炸麵包丁，其天然甜味得到補充。

“日式炒洋蔥湯”在豪華餐中很受歡迎，是最受歡迎的傳統食品之一法國菜的菜餚。

日本洋蔥的味道天然濃郁，帶有辛辣的甜味。我們製作炒洋蔥的過程中不添加任何添加劑。這些洋蔥在炒製時具有較高的“總糖含量”，並含有少量的“丙酮酸含量”，使產品具有良好的辣味。這些獨特的功能成功地勾勒出日本洋蔥的風味甜味。

1. 我們的工廠與農民有著密切的聯繫，他們全年為我們公司提供豐富的農產品供應



2. 主要產品



3. 我們的工廠設施



IOF (急速凍結裝置)



ニーダー



超高速粉砕乾燥機 最大処理能力34トン/日

4. 從訂單到交貨的整體流程



日本洋蔥是炒和降低到其初始重量的 70%。與不必從原料中舀出它們相比，這減少了時間和勞動力成本。

❖ 大大減少了時間和人力成本

節省也是因為它可以在打開後立即使用，因為與必須從原料烹飪相比，它不需要冷卻和攪拌。

❖ 小心加熱，直至顏色為淺棕色



將日本洋蔥加熱至其重量的 70%，可以拉出洋蔥的甜味和濃郁感

5. 推薦的菜餚使用炒洋蔥

(1) 炸丸子 (2) 燉牛肉 (3) 肉和土豆 (4) 燒烤醬 (5) 牛排
(6) 漢堡包, (7) 炸肉排 (8) 咖哩 (9) 調料 (10) 牛肉/豬肉/雞肉醬 (11) 比薩餅等等



6. 日本炒洋蔥:

產品名稱	Sautéed 洋蔥
配料	日本洋蔥和豬油**
淨重	1 公斤
有效期	打印在包裝上
儲存	儲存避免陽光直射，並應保持在室溫下
賣家	Spiral (Japan) Company Limited
進口	弘卓發展有限公司

**使用高度精製的豬油，因此不會留下過敏原。

成分	標準值/每 100 克	備註
能量	145 千卡	
水分	72.2 克	
蛋白質	1.9 克	
脂質	8.2 克	
碳水化合物 16.9 克	16.9 克	
灰	0.8 克	
鈉	4.0mg	

[保存方法和保質期]

- 可在陰涼處保存 730 天（如未開封）
- 保質期從製造日期開始計算。請事先注意產品說明中沒有說明有效期。

※ 關於下面“炒洋蔥”最佳使用期的說明

[注意]

- 洋蔥炒的質量有保證，但夏天請保存放在陰涼的地方或冰箱中，以免升高溫度。

※請在打開後立即使用或存放在冰箱中

7. 產品清單:

加熱炒洋蔥到最有味洋蔥味

產品名稱	原產地	備註
炒洋蔥 - 30 dice	日本國內	3.2 mm, 6.4 mm
炒洋蔥- 30 slices	日本國內	3mm
炒洋蔥- 30 paste	日本國內	
炒洋蔥- 50 dice	日本國內	3.2 mm, 6.4 mm
炒洋蔥- 50 slices	日本國內	3mm
炒洋蔥- 50 paste	日本國內	
炒洋蔥- 70 dice	日本國內	3.2 mm, 6.4 mm
炒洋蔥- 70 slices	日本國內	3mm
炒洋蔥- 70 paste	日本國內	
炒洋蔥- 90 dice	日本國內	3.2 mm, 6.4 mm
炒洋蔥- 90 slices	日本國內	3mm
炒洋蔥- 90 paste	日本國內	

8. 其他產品***部分產品是根據客戶訂單生產的

1	Taro Peel 芋頭皮	26	Awaji-made chopped onion 250 g * 20 淡路切碎的洋蔥 250 克* 20
2	Ginger paste 25 (10* 2) 生薑醬 25 (10 * 2) 日本國產	27	Awaji chopped onion 300 g * 20 淡路切碎的洋蔥 300 克* 20
3	Diced ginger 1.6mm 生薑切丁 1.6 毫米	28	Diced cabbage 4.8 mm 切丁白菜 4.8 毫米
4	Diced sautéed ginger 90 3.2mm 切丁炒姜 90 3.2 毫米	29	Diced cabbage 9 mm 切丁白菜 9 毫米
5	White green sautéed onion 3mm slice 白色綠色炒洋蔥 3 毫米切片	30	Cut cabbage 20mm square 切白菜 20 毫米見方
6	White kidney bean pastes 25/2 (5*4) 白芸豆醬 25/2 (5 * 4)	31	Cut cabbage 3 mm square 切白菜 3 毫米見方
7	Stir-fried green beans oil 炒青豆油	32	Sautéed onion 50 Diced 3.2 mm (non-oil) 炒洋蔥 50 丁 3.2 毫米 (非油)
8	Pumpkin paste 200/2 南瓜醬 200/2	33	Sautéed onion 50 Diced 6 mm (non-oil) 炒洋蔥 50 丁 6 毫米 (非油)
9	Sautéed tomatoes 70 炒西紅柿 70	34	Sautéed onion 50 Diced 3.2 mm (Awaji) 炒洋蔥 50 丁 3.2 毫米 (淡路)
10	Edamame paste 200 毛豆膏 200	35	Omelette ingredients 1 * 10 煎蛋捲配料 1 * 10
11	Brown roux 10* 1 球麵糊 10 * 1	36	Diced carrot 15 mm 切成小方塊的胡蘿蔔 15 毫米
12	White sauce 10*2 白汁 10 * 2	37	Sliced carrot 3-10-30 切好的胡蘿蔔 3-10-30
13	Demiglace sauce roux 黛米糖漬醬油	38	Carrot paste 200 # 胡蘿蔔醬 200 #
14	Demiglace sauce ingredients 黛米糖漬醬料	39	Sautéed carrot 1.6 mm (lard) 炒胡蘿蔔 1.6 毫米 (豬油)
15	Indian curry sauté 32% 印度咖哩炒 32%	40	Vegetable Mix No. 3 蔬菜混合物 3 號
16	Indian Curry Fried Vegetable 40% (Domestic) 印度咖哩炒蔬菜 40% (國內)	41	Turnip cream soup 蘿蔔奶油湯
17	Beef curry vegetable stir-fried 10 * 2 牛肉咖哩蔬菜炒 10 * 2	42	Diced turnip 9.6 切成小蘿蔔 9.6
18	Dry retort curry 180g 乾燥咖哩咖哩 180 克	43	Turnip paste #25 蘿蔔醬 # 25
19	Sweet retort curry 180g 甜味反駁咖哩 180 克	44	Cut green perilla 4.5mm 切綠色紫蘇 4.5 毫米
20	Fruit curry sauce 3 * 6 水果咖哩醬 3 * 6	45	Onion soup of Awajishima onion 150 g * 40 淡路島洋蔥的洋蔥湯 150 克* 40
21	Meat sauce for commercial use Stir fry vegetables 10 * 2 商業用肉醬炒 10 * 2 蔬菜	46	Onion soup granules 50 g 洋蔥湯顆粒 50 克
22	Vegetable broth concentration 5 * 2 蔬菜肉湯濃度 5 * 2	47	Onion soup granules (North Sea) 50 g 洋蔥湯顆粒 (北海) 50 克
23	Potato cream sauce 5*4 土豆奶油醬 5 * 4	48	Diced fig 切丁圖
24	Gratin base 10 * 1 焗烤基地 10 * 1	49	Naruto Orange Jam 1 kg 鳴門橘子果醬 1 公斤
25	Frozen peeled domestic onions 5 * 2 冷凍去皮的日本洋蔥 5 * 2	50	Naruto Orange Marmalade 285 g 鳴門橙果醬 285 克

SPIRAL CORPORATION LIMITED

Address: 351-1 Takekawase Kashu Minami-Awaji, Hyogo Prefecture Japan 656-0512



Hong Kong Contact Detail :

Add : Unit 605, 6/F, Nanyang Plaza, 57 Hung To Road, Kwun Tong, Hong Kong

homepage : www.takudev.com.hk

Tel : +852-3153-1400 / +852-9190-2819

SPIRAL CORPORATION LIMITED

Address: 351-1 Takekawase Kashu Minami-Awaji, Hyogo Prefecture Japan 656-0512



Hong Kong Contact Detail :

Add : Unit 605, 6/F, Nanyang Plaza, 57 Hung To Road, Kwun Tong, Hong Kong

homepage : www.takudev.com.hk

Tel : +852-3153-1400 / +852-9190-2819