

唯一の存在、無二の愉悅。
Nitaitaku Kumqua Marmalade specialty Store



large
大罐淨重 | 700g
NT\$ 550 元



medium
中罐淨重 | 500g
NT\$ 460 元



Small
小罐淨重 | 340g
NT\$ 360 元

自家製 果醬、抹醬、沾醬、茶醬，它有許多不同的食用方式、樣樣好記容易上手！

從開啓瓶蓋的瞬間，獨特將香氣“味道”綿延的最佳禮物！

「二代宅冰糖桔醬」精選台灣新鮮的水果，遵照傳統手作將水果仔細熬煮後賦予獨特的味道。

濃淳芬芳的桔茶，入口橙次清香、醇郁細緻。搭配烤餅或是香脆的土司，獨特的口感讓你感受她最佳的魅力。

食用依春、夏、秋、冬四季の温度，冰飲熱飲風味皆佳，使您與家人更容易享有健康的飲食方式，時時刻刻隨攜品味。



S 罐淨重160 g

天然多橙次的桔茶~
知味好飲！



自2001年以來製作美味的金桔果醬

〔 Truth · perfection · creation · variety 〕

物語甜言、甜言物語



S 罐淨重160 g | NT\$ 250 元

商標權：01702554

食品登錄字號 | D - 128956700 - 00000 - 8

產品責任險 | 保單號碼：0506 字 第 21 AML0000488 號

商品名稱：二代宅 冰糖桔醬

特 色：臺灣製產水果及食材 | Taiwan fruits and food production

品味頂級桔醬的「黃金方法」 Consumption method

- 1、零食吃法：以湯匙舀一口放進嘴巴含著“香氣”醇郁，細緻咀嚼“味道”甘香盈滿舌尖。
- 2、茶醬使用：一馬克杯的用量約 3 湯匙桔醬(約 60g)沖泡350cc開水攪拌均勻即成桔茶。
* 熱飲桔茶 * 冰飲桔茶 * 水果桔茶 * 養生桔茶 * 八寶桔茶
- 3、果醬使用：最美味的吃法是取兩片土司，將桔醬塗抹於中間放入烤箱烘烤 3 ~ 5 分鐘，麵包酥脆散發出桔香誘人味蕾。
- 4、沾醬使用：歐式麵包、司康餅、炸豬排、炸雞排、炸魚排。
- 5、做料理用：桔醬排骨、紅酒燉牛肉、桔醬炒牛肉、沙拉 sause、涼麵 sause。

商品成分：冰糖、金桔、鳳梨、檸檬、柳丁、梅子、菊花。

Kumquat marmalade fruit combinations

キンカンマーマレードフルーツミックス

食用常見問題與保存方法 Consumption method & Save method

- A、未開封的桔醬應存放於陰涼處，避免陽光直射，已開封的桔醬就必須放在冰箱內冷藏 25°C以下溫氣，賞味期限一年。
- B、取用桔醬時一定要使用乾淨的湯匙，才不會因外來因素導致桔醬變質，開瓶也請盡快食用完畢。
- C、製作每一批桔醬色澤上有時會略有不同，因水果本身、季節氣候、火候大小等因素影響，而存放時間越長色澤也會慢慢變深乃正常現象，因為不含防腐劑的天然水果會隨時間長慢慢氧化而加深色澤，請安心食用。
- D、當瓶蓋因熱漲冷縮而打不開時，可使用吹風機將瓶蓋吹熱，待瓶蓋稍冷卻後就容易打開了。