



官方網頁QR

我們公司的總部位於東京都品川，從事肉類加工和銷售，肉類產品及其他食品的生產和銷售等。銷售渠道繁多，包括超市、餐廳、連鎖快餐店到便利店等，構建從生產、加工，到銷售的整體供應鏈。我們有從國內外的銷售基地直接交付產品的優勢。

地址
東京都港區港南2-4-13 Starzen 品川大樓

官方網頁
<https://www.starzen.co.jp>



**那須森林
帶骨香腸 (450g) 冷凍**

- 天然豬腸裏灌肉末製成的粗磨帶骨香腸
- 使用非煙燻製法，保留黑胡椒的風味

Point

- 只使用豬肉製成
- 每根香腸均手工處理，保證香腸緊緊包覆骨頭，易於食用



**自家廚房 激辛美味
西班牙辣香腸 (442g)**

- 只使用豬肉為原材料的粗磨香腸
- 巧妙地融合了辣味的刺激感和香腸的香味，打造出屬於大人的味道
- 使用了天然羊腸，咬下去非常爽脆
- 符合日本農林上級規格 (JAS上級規格)

Point

- 使用辣椒的提取物，激辣和香味的融合令人上癮



飽滿鬆軟漢堡扒

- 使用玉米為飼料的穀物育肥牛牛肉，大大提升了肉質的鮮味
- 調整牛肉與豬肉的比例，令漢堡扒的味道更均衡更美味
- 為不破壞肉的纖維，調整原材料肉的解凍溫度，而保住肉的鮮味

Point

- 微波爐加熱便可
- 商場裏搶眼的包裝

帶骨香腸 烹調方法

- ①約80°C的開水中，沸煮3到4分鐘後撈出香腸瀝乾水分再稍微切開。煎鍋下油把香腸放進煎鍋在中火煎約2分鐘。
- ②直接以煎鍋烹調的話，需先稍微切開香腸，煎鍋下油後用中火煎約3分鐘，再用慢火炒12分鐘。



**那須森林
帶骨香腸 (450g) 冷凍**

商品類型：香腸
容量：450g × 10P
每包裝所含數量：10條
產地：栃木縣
加工廠商：Starzen股份有限公司 那須工場 (スターゼン株式会社 那須工場)
MOQ：請與負責人聯繫查詢

原材料成分： 豬肉 (進口)、豬脂肪、食鹽、糖類 (葡萄糖、砂糖)、香料/調味料 (有機酸等)、磷酸鹽 (Na)、乙酸鈉、抗氧化劑 (維生素C)、煙燻液、酸度調節劑、護色劑 (亞硝酸鈉)、(部分成分含有豬肉)

辣香腸 烹調方法

切開辣香腸，煎鍋下油放進香腸，用中火煎約1分鐘，再用慢火煎約3分鐘。



**自家廚房 激辛美味
西班牙辣香腸 (442g)**

商品類型：香腸
容量：442g × 10P
每包裝所含數量：13條
產地：栃木縣
加工廠商：Starzen股份有限公司 那須工場 (スターゼン株式会社 那須工場)
MOQ：請與負責人聯繫查詢

原材料成分： 豬肉 (進口)、豬脂肪、澱粉糖漿、結著劑 (大豆蛋白、蛋白)、香料、食鹽、還元水飴、蛋白水解物、豬肉提取物/酪蛋白鈉、調味料 (有機酸等)、磷酸鹽 (Na)、乙酸鈉、香料提取物、抗氧化劑 (維生素C)、酸度調節劑、護色劑 (亞硝酸鈉)、(部分成分含有雞蛋、乳製品、大豆及豬肉)

漢堡扒 烹調方法

微波爐加熱 (冷凍)
一塊約3分30秒 (500W)



飽滿鬆軟漢堡扒

商品類型：漢堡扒
容量：500g (5塊) × 10P
每包裝所含數量：5塊
產地：千葉縣、福島縣
加工廠商：Starzen股份有限公司 (スターゼン株式会社)

MOQ：請與負責人聯繫查詢
原材料成分： 肉類 [牛肉 (美國產)、豬肉]、洋蔥、麵包粉、牛脂、粒狀大豆蛋白、明膠、食鹽、砂糖、香料、植物油/改性澱粉、調味料 (有機酸等)、木糖、磷酸鹽 (Na)、色素 (可食豆)、(部分成分含有小麥、乳製品、牛肉、大豆、豬肉及明膠)

Starzen 出口牛肉、豬肉、雞肉及加工品到超過30多個國家。

