

喜樂之泉は

喜樂之泉の特徴

有機ヒীগンオイスターソース

有機ピリ辛豆瓣醬

有機朝天唐辛子ソース



喜樂之泉[®]

体が喜ぶ美味しさ

喜樂之泉 ● 紹介ビデオ

<https://youtu.be/wiaL1wL4V1M>

<https://youtu.be/AbXlq8ywk3Y>

<https://youtu.be/lr3LP7Tv4nA>

喜樂之泉 ● 品牌沿革

對有機的堅持從家開始 讓身體微笑的好味道

Insistence of Organic starts from Family The Smile Arousing Taste

家族の笑顔は有機の価値

「醬油世家」喜樂之泉創辦人高大堯先生，出身中部老牌醬油世家，70餘年來信守「誠心、安心、服務」理念。

Founder Mr. Da-Yao Kao has an upbringing in a soy sauce manufacturing family in central Taiwan. Over 70 years, he has insisted on traditional family values of sincerity, trust and service.

喜樂之泉の創立者高大堯さんは、台湾台中の醸造所から出身、70年以上に醬油などの伝統的な調味料をつくり続け、「誠信、安心、服務」で勤めています。

喜樂之泉創辦人高大堯先生89年獨資開創「喜樂之泉」，從原物料到製程，堅持著天然有機純釀造，給消費大眾最安心、最健康的醬油

Mr. Da-Yao Kao founded Joy Spring in 2000. He has insisted on natural fermentation and organic ingredients through manufacture processes, as to bring customers with well-trusted, healthy soy sauce.

2000年より喜樂之泉を創業。安心な原料と昔からの技法にこだわった醬油を続けて作っています。

「對有機的堅持從家開始」高大堯先生在藥師專業學程後，因家人罹癌，所以運用所學，投入有機釀造事業，引領有機醬油進入健康養生思維，用愛開起了這條有機之路

After graduating from pharmacology school, Kao encountered the strike of the cancer suffering of a family member. Therefore, he devoted in organic fermentation business with his education gain from school and family. The path of organic soy sauce manufacture sprouted from then.

薬剤師である高大堯さんは、家族が癌になったのきっかけで安心、安全、健康な調味料を作り始めます。

精選非基因改造及農薬検査合格的原料、原料冷蔵保鮮、自主検査黄麴毒素，製造過程中不添加人工調味劑、防腐劑、色素.....等。

All ingredients must be non GMO, pesticide residue- free, kept in cold storage, aflatoxin inspected, and no artificial seasoning, preservatives, colorings, etc., added.

喜樂之泉は非遺伝子組み換え、化学合成農薬と化学肥料使用しない原材料しか使っているし、アフラトキシンを定期的に検査し、人工調味料、防腐剤、色素を一切使用しません。

喜樂之泉●有機シーリス

- ・台湾有機認証をクリア
- ・ISO22000認証、HACCP 認証取得
- ・原材料のアフラトキシン、オクラトキシン検査を定期的を実施
- ・低温冷蔵で有機原材料の鮮度を維持
- ・上質な厳選非遺伝子組換え大豆を丸ごと醸造
- ・台湾産有機椎茸と韓国産昆布で丹念に製造
- ・豪州産天日干し海塩で醸造、天然でおいしさアップ
- ・180日間本仕込み。アミノ酸含有量と栄養価の高い再仕込み製法を採用。
- ・調味料、アルコール、酵母抽出物、カンゾウ、紅麴色素、保存料、安定剤など一切不使用

