

SNS 文案翻譯 日⇒中

<p>【手軽に一品作れちゃう♪万能パスタソース】</p> <p>大容量で、リーズナブルと（日本のカ●●●で）大好評の「カリフォルニアギフト」は、トマト、たまねぎ、にんにく等をじっくり煮込んだコク深い味わい。お好みの食材やスパイスと合わせるだけで手軽にトマト料理が仕上がります</p> <p>「■■・ギフトパスタソース トマト&バジル/トマト&ガーリック」¥○○○</p>	<p>超輕鬆料理的秘訣—萬能義大利麵醬</p> <p>在日本●●●廣受好評的「來自■■的禮物 義大利麵醬 蕃茄蒜味」是以番茄、洋蔥、大蒜等食材熬煮而成的濃郁醬料。不只是義大利麵，將喜好的食材和香料加入醬料後便能輕易完成各式番茄料理！</p> <p>「來自■■的禮物 義大利麵醬 蕃茄蒜味」○○○元</p>
<p>【イタリアンからエスニックまで、アレンジ自在！】</p> <p>フレッシュなバジルの風味にチーズのコクがきいたバジルペーストです。ジェノベーゼパスタやカプレーゼはもちろん、ガパオ等のエスニックにも使える万能ソース。サラダにあえても美味しくお召し上がりいただけます♪料理のベースはこれで決まり！</p> <p>「■■ バジルペースト」¥○○○</p>	<p>一瓶在手就能完成義大利或民族風料理！</p> <p>以新鮮的羅勒為基底加上濃郁起司製成的羅勒青醬。除了製作青醬義大利麵和義式沙拉之外，也適用於打拋豬肉等民族風料理！此外將青醬直接淋在沙拉上也是很棒的選擇！</p> <p>「■■ 羅勒青醬」○○○元</p>
<p>【爽やかな酸味が食欲をかき立てる！】</p> <p>レモン果汁のすっきりとした酸味と、爽やかな香りがにんにくベースのソースと相まった万能調味料。パスタはもちろん、鶏肉や白身魚に塩レモンソースで下味をつければふっくらジューシーな唐揚げやソテーに早変わり。</p> <p>「■■ 塩レモンソース」¥○○○</p>	<p>讓人立即食慾大增的清爽酸味—「原創產品 鹽味檸檬醬」</p> <p>以蒜泥為基底加上清爽的檸檬汁調製而成的萬能調味料。除了義大利麵以外，淋在雞肉、白肉魚或是多汁的日式炸雞上也是絕妙的搭配！</p> <p>「■■ 鹽味檸檬醬」○○○元</p>
<p>【まさにリンゴそのもの！】</p> <p>日本の美味しい果実や素材にこだわった“オリジナルサワーシリーズ”に『北海道■■りんごサワー』が登場！</p> <p>寒暖差の大きい土地で甘く育ったりんごの果汁を贅沢に使い、甘酸っぱく爽やかに仕上げました(^^)</p> <p>まるでみずみずしいリンゴをそのままかじったようなフレッシュな味わいをお楽しみいただけます！お花見のお供にもオススメです♪</p> <p>「■■北海道■■りんごサワー」¥○○○</p>	<p>以可口的日本水果製成的「■■沙瓦系列」的新成員『北海道■■蘋果沙瓦』重磅登場！</p> <p>奢侈的以鮮榨而成的北海道蘋果汁為基底製作而成，酸甜清爽的蘋果沙瓦。彷彿一口咬下蘋果般讓您盡情享受鮮甜滋味。</p> <p>非常推薦在賞花時一起享用喔！</p> <p>「■■北海道■■蘋果沙瓦」○○○元</p>

這幾年台日交流頻繁，許多日本品牌也陸續來台展店，在日本深受許多主婦喜愛，也是不少台灣旅客購買零食雜貨好去處的「●●●」日前低調進駐■■■，緊接著9月還會在■■■開出2號店，讓許多粉絲大呼「不用再去日本補貨了！」。

1977年從東京■■■起家的●●●咖啡，一開始是以販售自家烘焙的咖啡豆為主，後來才延伸到零食、食品、酒等商品，目前在日本有超過400家店舖。●●●店內販售超過數千種商品，其中長年熱銷的像是濾泡式咖啡、咖啡豆砂糖等，還有一些獨家商品如熊貓杏仁豆腐、限定款布丁等。

根據■■■公關表示，●●●是7月正式進駐，台灣首店同樣販售主力為咖啡、零食、食材等，開幕至今，業績表現還不錯。而即將進駐■■■開出的2號店，位於■■■樓層，之前是■■■櫃位，大小約30坪，目前已經圍籬起來施工，業者表示，相較先前悄悄進駐■■■，由於統■■■是進軍台北市信義精華區首個據點，日方將舉辦較大規模的造勢及開幕活動，目前暫定於9月初開幕。

近年日本と台湾は頻繁に交流し、日系ブランドも次々台湾で開業しました。最近日本の大人気食品販売店の●●●も■■■で開業しました。そして、9月に■■■で2号店も開く予定になりました。

●●●は1977年に東京都■■■にてコーヒー豆を焙煎業としてお店を開いてから、お菓子、食品、アルコールも販売し始めました。今まで日本で400軒の店舗を運営しています。●●●は千種以上の商品売って、人気商品のドリップコーヒー、コーヒー豆と砂糖など以外、パンダ杏仁豆腐などの限定商品も販売しています。

●●●1号店は7月から営業し始めて、コーヒー、お菓子と食品などの商品を販売しています。■■■により●●●の売り上げはなかなか良さそうです。9月上旬に■■■で開業予定の2号店は「■■■」の元店舗です。開業する際はイベントを行う予定があります。

商品説明、食譜 日⇒中

<p>「バーニャカウダ」は、温めたソースに新鮮な野菜やパンをディップして食べる、フォンデュスタイルのイタリア料理です。オリーブオイル、アンチョビ、にんにくの風味豊かなソースで、野菜がモリモリ食べられます。お好みで生クリームや白ワインを加えると一層美味。ぜひお試し下さい。</p>	<p>「Bagna càuda(熱沾醬)」為一種將新鮮的蔬菜搭配上以橄欖油、鯷魚及大蒜製成的濃郁醬汁的義大利料理。按照您的喜好，亦可搭配鮮奶油或白葡萄酒一起享用。</p>
<p>殻付きのままローストした無添加のマカデミアナッツです。大粒で風味豊かな素焼きマカデミアナッツは、クランチで噛むほどに甘さがでてきます。</p> <p>★ご注意ください★</p> <p>マカデミアナッツ殻は大変固く手や歯では剥けません。必ず【専用の殻割り器（ナツククラッカー）】を使って殻を割ってからお召し上がり下さい。</p>	<p>使用帶殼的夏威夷豆加以烘烤製成的零添加「●●●●● 帶殼夏威夷豆」。一口咬下便可享受香脆甘甜的豐富口感！</p> <p>※夏威夷豆的殼非常堅硬，請務必使用『專用剝殼器』去除外殼之後享用。</p>
<p>スパゲッティーニとは細いスパゲッティのことを意味します。デュラムセモリナ粉 100%使用した生パスタのスパゲッティーニは、食感がしっかりと強く、香り高い小麦の味をお楽しみいただけます。冷製の Pasta ソースや温製でもあっさりとしたオイルベースのソースによく合います。</p>	<p>100%使用粗粒小麦粉製成的「La Tavola 義大利直麵（細麵）」有著濃郁的香味以及紮實的口感。無論搭配義式冷麵沾醬或是製成普通義大利麵都合適，尤其和以橄欖油為基底的醬料分外相配。</p>
<p>ザク切りの刻みにんにくがたっぷり入った香り豊かなドレッシングです。にんにくの風味が食欲をそそる一本で、にんにく好きな方にはたまりません！サラダにかけるだけでなく、焼肉やハンバーグなどのお肉やお魚のたれとして、また調味料として炒飯に加えていただいたり、様々なお料理にもご使用いただけます。</p>	<p>使用大量大蒜製成的「●●●●● 大蒜鮮香醬汁」不只能當作沙拉醬，也和燒肉、漢堡排、肉類料理、魚類料理非常相配，甚至能夠作為炒飯的調味料使用。非常推薦給喜歡大蒜風味的您！</p>
<p>トマトをたっぷり使いさっぱりとした味わいに仕上げた、カルディオリジナルの夏季限定パスタソースです。夏野菜の旨みがとけこんだソースは冷製パスタにはもちろん、サラダやピザのソースとしてもおいしく頂けます。</p>	<p>大量使用番茄製成的「●●●●● 番茄櫛瓜義大利冷麵醬」讓您盡情享受夏季蔬菜的美味！除了作為義大利冷麵的醬汁以外，亦可當成沙拉以及比薩的醬汁使用。</p>
<p>北海道産の鮭皮をオーブンで香ばしく丁寧に焼き上げて、軽く塩味をつけました。糖質ゼロ、着色料、化学調味料不使用で素材の味をお楽しみいただけます。</p>	<p>使用北海道産的鮭魚皮為原料細心烘烤而成的「●●●●● 鮭魚皮脆片」不但不含有碳水化合物，亦未添加色素及化學調味料，使您能夠品嚐到食材的原味。</p>