

麵大師
MANDASHI

【油潑辣子】

【醬香小醋】

在家煮出

大師級
美味

麵

系列

家有名廚，
好料上桌，
8分鐘解決一餐

【重焙麻醬】

大師品味
獨當一麵!!



蒸煮麵體，一吃再吃!

精心調配而成，
風味醇厚而不燥口



【麻油珍菇】



【府城肉燥】

麵大師-系列

(3 種口味可選，重焙麻醬、油潑辣子拌麵、醬香小醋拌麵)



五木-麵系列

(2 種口味可選，五木府城肉燥湯麵、五木麻油珍菇湯麵)





福利驚奇網

F R E E M A R T . C O M . T W



福利驚奇網
FREEMART.COM.TW

莊怡蓉
Alen



<http://www.freemart.com.tw>

<https://www.facebook.com/freemarttw>

TEL : 02-2176-5000 · 02-2176-5222

FAX : 02-2651-8319

Email : alen.chuang@freemart.com.tw



@947lhjwv

訂購商品請留下:全名/手機/收貨地
址/MAIL/數量

訂購方式:加入福利驚奇網
ALEN莊怡蓉

LINE(LINEID:@947lhjwv)

付款方式: 刷卡/匯款/貨到付款



圖案僅供調理參考
實際內容請參見實物

府城肉燥湯麵

IMITATION PORK FLAVOR



圖案僅供調理參考
實際內容請參見實物

麻油珍菇湯麵

ASSORTED MUSHROOMS



油潑辣子拌麵

Spicy Sauce

圖案僅供調理參考
實際內容請參見實物



圖案僅供調理參考
實際內容請參見實物



醬香小醋拌麵

Vinegars & Soy sauce



圖案僅供調理參考
實際內容請參見實物

重焙麻醬拌麵

Sesame Paste

商品品名 五木府城肉燥湯麵



營養標示		
每一份量 84 公克		
本包裝含 4 份		
	每份	每 100 公克
熱量	361.4 大卡	372.7 大卡
蛋白質	9.2 公克	10.8 公克
脂肪	6 公克	7.1 公克
飽和脂肪	2.9 公克	3.4 公克
反式脂肪	0 公克	0 公克
碳水化合物	56.4 公克	66.4 公克
糖	0.5 公克	0.6 公克
鈉	1223 毫克	1441 毫克

商品品名 五木麻油珍菇湯麵



營養標示		
每一份量 89 公克		
本包裝含 4 份		
	每份	每 100 公克
熱量	351.1 大卡	394.3 大卡
蛋白質	10.2 公克	11.5 公克
脂肪	9.9 公克	11.1 公克
飽和脂肪	3.3 公克	3.7 公克
反式脂肪	0 公克	0 公克
碳水化合物	55.3 公克	62.1 公克
糖	1.9 公克	2.1 公克
鈉	1011 毫克	1135 毫克



營養標示

每一份量 102 公克

本包裝含 2 份

	每份	每 100 公克
熱量	397.2 大卡	389.4 大卡
蛋白質	13.3 公克	13.0 公克
脂肪	11.6 公克	11.4 公克
飽和脂肪	2.0 公克	1.9 公克
反式脂肪	0 公克	0 公克
碳水化合物	59.9 公克	58.7 公克
糖	2.6 公克	2.5 公克
鈉	792 毫克	776 毫克



營養標示

每一份量 101 公克

本包裝含 2 份

	每份	每 100 公克
熱量	397.7 大卡	394.0 大卡
蛋白質	11.4 公克	11.3 公克
脂肪	12.1 公克	12.0 公克
飽和脂肪	5.2 公克	5.2 公克
反式脂肪	0 公克	0 公克
碳水化合物	60.8 公克	60.2 公克
糖	3.4 公克	3.4 公克
鈉	1232 毫克	1220 毫克



營養標示

每一份量 100 公克

本包裝含 2 份

	每份	每 100 公克
熱量	350.7 大卡	350.7 大卡
蛋白質	11.0 公克	11.0 公克
脂肪	6.3 公克	6.3 公克
飽和脂肪	1.6 公克	1.6 公克
反式脂肪	0 公克	0 公克
碳水化合物	62.5 公克	62.5 公克
糖	5.6 公克	5.6 公克
鈉	1090 毫克	1090 毫克

- 嚴選小麥粉心粉製成，麵身細圓，打造滑順細緻口感，麵條耐煮有嚼勁。
- 精選特級醬油、芝麻油、以及100%純釀糯米調合蔬菜、水果、米麴、紅蘿蔔...等天然食材及18種香辛料釀成烏醋。
- 鹹香甘甜、微酸帶辣口感層次豐富。
- 香氣十足、自然展現大師廚藝滋味！
- 嚴選美國A級小麥及澳洲黃金小麥
- 通過國際FSSC 22000食品安全管理系統驗證



檢驗報告





SGS-大腸桿菌-檢驗未驗出-
麵大師油潑辣子乾麵_調味油包

SGS-大腸桿菌-檢驗未驗出-
麵大師油潑辣子乾麵_調味醬包



SGS-大腸桿菌-檢驗未驗出-
麵大師重焙麻醬乾麵_麻醬包

SGS-大腸桿菌-檢驗未驗出-
麵大師重焙麻醬乾麵_醬油包

SGS-大腸桿菌-檢驗未驗出-
麵大師醬香小醋乾麵_調味醬包

[illegible]

（注：本表数据来源于《中国统计年鉴》）

[illegible]

8888

研究主题	研究主题	研究主题	发表年份 (年份)	卷数
1. 中国发展	中国发展	中国发展	1990	1
2. 中国改革	中国改革	中国改革	1991	2
3. 中国开放	中国开放	中国开放	1992	3
4. 中国发展	中国发展	中国发展	1993	4
5. 中国改革	中国改革	中国改革	1994	5
6. 中国开放	中国开放	中国开放	1995	6
7. 中国发展	中国发展	中国发展	1996	7
8. 中国改革	中国改革	中国改革	1997	8
9. 中国开放	中国开放	中国开放	1998	9
10. 中国发展	中国发展	中国发展	1999	10
11. 中国改革	中国改革	中国改革	2000	11
12. 中国开放	中国开放	中国开放	2001	12
13. 中国发展	中国发展	中国发展	2002	13
14. 中国改革	中国改革	中国改革	2003	14
15. 中国开放	中国开放	中国开放	2004	15
16. 中国发展	中国发展	中国发展	2005	16
17. 中国改革	中国改革	中国改革	2006	17
18. 中国开放	中国开放	中国开放	2007	18
19. 中国发展	中国发展	中国发展	2008	19
20. 中国改革	中国改革	中国改革	2009	20
21. 中国开放	中国开放	中国开放	2010	21
22. 中国发展	中国发展	中国发展	2011	22
23. 中国改革	中国改革	中国改革	2012	23
24. 中国开放	中国开放	中国开放	2013	24
25. 中国发展	中国发展	中国发展	2014	25
26. 中国改革	中国改革	中国改革	2015	26
27. 中国开放	中国开放	中国开放	2016	27
28. 中国发展	中国发展	中国发展	2017	28
29. 中国改革	中国改革	中国改革	2018	29
30. 中国开放	中国开放	中国开放	2019	30
31. 中国发展	中国发展	中国发展	2020	31
32. 中国改革	中国改革	中国改革	2021	32
33. 中国开放	中国开放	中国开放	2022	33
34. 中国发展	中国发展	中国发展	2023	34
35. 中国改革	中国改革	中国改革	2024	35
36. 中国开放	中国开放	中国开放	2025	36
37. 中国发展	中国发展	中国发展	2026	37
38. 中国改革	中国改革	中国改革	2027	38
39. 中国开放	中国开放	中国开放	2028	39
40. 中国发展	中国发展	中国发展	2029	40
41. 中国改革	中国改革	中国改革	2030	41
42. 中国开放	中国开放	中国开放	2031	42
43. 中国发展	中国发展	中国发展	2032	43
44. 中国改革	中国改革	中国改革	2033	44
45. 中国开放	中国开放	中国开放	2034	45
46. 中国发展	中国发展	中国发展	2035	46
47. 中国改革	中国改革	中国改革	2036	47
48. 中国开放	中国开放	中国开放	2037	48
49. 中国发展	中国发展	中国发展	2038	49
50. 中国改革	中国改革	中国改革	2039	50
51. 中国开放	中国开放	中国开放	2040	51
52. 中国发展	中国发展	中国发展	2041	52
53. 中国改革	中国改革	中国改革	2042	53
54. 中国开放	中国开放	中国开放	2043	54
55. 中国发展	中国发展	中国发展	2044	55
56. 中国改革	中国改革	中国改革	2045	56
57. 中国开放	中国开放	中国开放	2046	57
58. 中国发展	中国发展	中国发展	2047	58
59. 中国改革	中国改革	中国改革	2048	59
60. 中国开放	中国开放	中国开放	2049	60
61. 中国发展	中国发展	中国发展	2050	61
62. 中国改革	中国改革	中国改革	2051	62
63. 中国开放	中国开放	中国开放	2052	63
64. 中国发展	中国发展	中国发展	2053	64
65. 中国改革	中国改革	中国改革	2054	65
66. 中国开放	中国开放	中国开放	2055	66
67. 中国发展	中国发展	中国发展	2056	67
68. 中国改革	中国改革	中国改革	2057	68
69. 中国开放	中国开放	中国开放	2058	69
70. 中国发展	中国发展	中国发展	2059	70
71. 中国改革	中国改革	中国改革	2060	71
72. 中国开放	中国开放	中国开放	2061	72
73. 中国发展	中国发展	中国发展	2062	73
74. 中国改革	中国改革	中国改革	2063	74
75. 中国开放	中国开放	中国开放	2064	75
76. 中国发展	中国发展	中国发展	2065	76
77. 中国改革	中国改革	中国改革	2066	77
78. 中国开放	中国开放	中国开放	2067	78
79. 中国发展	中国发展	中国发展	2068	79
80. 中国改革	中国改革	中国改革	2069	80
81. 中国开放	中国开放	中国开放	2070	81
82. 中国发展	中国发展	中国发展	2071	82
83. 中国改革	中国改革	中国改革	2072	83
84. 中国开放	中国开放	中国开放	2073	84
85. 中国发展	中国发展	中国发展	2074	85
86. 中国改革	中国改革	中国改革	2075	86
87. 中国开放	中国开放	中国开放	2076	87
88. 中国发展	中国发展	中国发展	2077	88
89. 中国改革	中国改革	中国改革	2078	89
90. 中国开放	中国开放	中国开放	2079	90
91. 中国发展	中国发展	中国发展	2080	91
92. 中国改革	中国改革	中国改革	2081	92
93. 中国开放	中国开放	中国开放	2082	93
94. 中国发展	中国发展	中国发展	2083	94
95. 中国改革	中国改革	中国改革	2084	95
96. 中国开放	中国开放	中国开放	2085	96
97. 中国发展	中国发展	中国发展	2086	97
98. 中国改革	中国改革	中国改革	2087	98
99. 中国开放	中国开放	中国开放	2088	99
100. 中国发展	中国发展	中国发展	2089	100

[illegible][illegible]

1000

總發行所：東京三田區三田
 電話：03-3401-1111
 東京三田區三田

1995年12月15日

[illegible]

000000

研究項目	研究内容	研究人員	研究時間 (年/月/日)	研究 結果
1. 社會學研究
2. 心理學研究
3. 文化研究
4. 人類學研究
5. 政治學研究
6. 經濟學研究
7. 社會學研究
8. 心理學研究
9. 文化研究
10. 人類學研究
11. 政治學研究
12. 經濟學研究
13. 社會學研究
14. 心理學研究
15. 文化研究
16. 人類學研究
17. 政治學研究
18. 經濟學研究
19. 社會學研究
20. 心理學研究
21. 文化研究
22. 人類學研究
23. 政治學研究
24. 經濟學研究
25. 社會學研究
26. 心理學研究
27. 文化研究
28. 人類學研究
29. 政治學研究
30. 經濟學研究
31. 社會學研究
32. 心理學研究
33. 文化研究
34. 人類學研究
35. 政治學研究
36. 經濟學研究
37. 社會學研究
38. 心理學研究
39. 文化研究
40. 人類學研究
41. 政治學研究
42. 經濟學研究
43. 社會學研究
44. 心理學研究
45. 文化研究
46. 人類學研究
47. 政治學研究
48. 經濟學研究
49. 社會學研究
50. 心理學研究
51. 文化研究
52. 人類學研究
53. 政治學研究
54. 經濟學研究
55. 社會學研究
56. 心理學研究
57. 文化研究
58. 人類學研究
59. 政治學研究
60. 經濟學研究
61. 社會學研究
62. 心理學研究
63. 文化研究
64. 人類學研究
65. 政治學研究
66. 經濟學研究
67. 社會學研究
68. 心理學研究
69. 文化研究
70. 人類學研究
71. 政治學研究
72. 經濟學研究
73. 社會學研究
74. 心理學研究
75. 文化研究
76. 人類學研究
77. 政治學研究
78. 經濟學研究
79. 社會學研究
80. 心理學研究
81. 文化研究
82. 人類學研究
83. 政治學研究
84. 經濟學研究
85. 社會學研究
86. 心理學研究
87. 文化研究
88. 人類學研究
89. 政治學研究
90. 經濟學研究
91. 社會學研究
92. 心理學研究
93. 文化研究
94. 人類學研究
95. 政治學研究
96. 經濟學研究
97. 社會學研究
98. 心理學研究
99. 文化研究
100. 人類學研究

[illegible]

© 2004 Blackwell Publishing Ltd *Journal of Internal Medicine* 255: 103–110

1000

電話號碼：862020202020
電話分機：20202020
地址：中國廣東省廣州市

（注：本表数据来源于国家统计局、国家统计局农村社会经济调查总队、国家统计局城市社会经济调查总队）

本公司名称	德干资源中心(集团)有限公司
英文名称	DEGAN RESOURCES CENTRE GROUP LIMITED
中文简称、缩写	德干中心
成立日期	--
上市日期	--
注册地址	英属维尔京群岛开曼公司
主要办公地点(香港、北京等)	中国香港中区皇后大道东108号10楼
主要业务或产品	--
经营范围	--
所属行业	投资控股
实际控制人	王其成先生 25.69%股份

2000

测试方法	测试方法	测试方法	数据一致性 (%)	R ₀
1. 数据一致性	—	—	—	—
2. 数据一致性	—	—	—	—
3. 数据一致性	—	—	—	—
4. 数据一致性	—	—	—	—
5. 数据一致性	—	—	—	—
6. 数据一致性	—	—	—	—
7. 数据一致性	—	—	—	—



本報記者王心怡報導，位於台北市中山區南京東路四段的「新時代廣場」，自開幕以來，由於其獨特的裝潢風格，吸引了不少遊客前往參觀。該廣場位於南京東路四段，與南京東路二段交界處，佔地約一公頃，建築面積約一萬五千餘坪。該廣場由「新時代廣場」與「新時代廣場」共同開發，目前正積極進行招商，預計將於明年上半年正式開幕。該廣場將成為台北市的一處新地標，為台北市增添一抹亮色。

[illegible]

00000000

SGS-防腐劑、己二烯酸-未驗出-
麵大師油潑辣子乾麵 白色麵條

SGS-防腐劑、己二烯酸-未驗出-
麵大師重焙麻醬乾麵 麵體

SGS-防腐劑、己二烯酸-未驗出
麵大師醬香小醋乾麵 白色麵條

關於我們

五木至民國74年創立至今，擁有多項第一

市佔率第一的麵食品牌、消費者最常購買麵食品牌第一名

擁有最齊全的品項，生產乾麵條/拉麵各種不同規格口味的麵食，除台灣各大通路外並外銷世界各地華人市場，是台灣唯一全方位的專業製麵廠商。

五木，在台灣經營三十多年的老字號麵條品牌，三十多年來只堅持做一件事，就是「存好心，做好麵」。利益眾生，是我們的初衷，我們設立現代化的廠房、全程無污染的送粉系統、進口高規格的自動化設備、使用獨家配置黃金比例的麵條專用粉、生產前中後的嚴格衛生要求、投資比尋常麵廠超過百倍的投資，只為換得消費者的安心及滿意。

「存好心」：

意謂著「利益眾生」的理念，對消費者對員工及其家屬，我們有神聖的責任。

「做好麵」：

鑽研小麥粉的特性以黃金比例呈現，搭配獨家製程打造麵條的最佳口感堅持產品的把關檢驗，生產食在安心的高品質麵條。

多年來我們始終以台灣最大的專業製麵廠商自豪，並秉持健康、美味、生活的信念，一步一腳印，戰戰兢兢的經營。麵條是一種很平凡的产品原料組成也很簡單，但五木願意把平凡的事做到最好，把簡單的事做到真的不簡單，五木強調的是產品的價值而並非價格。

只希望消費者能夠認同我們的用心與堅持，在食用五木的麵條同時能感受到由麵心滲出的那股心頭甜味與感動。

五木．與眾不同

1. 興霖食品為南投縣政府衛生管理優良廠商。
2. 獲頒國防部最佳食品廠商獎。
3. 榮獲中華民國優良食品評鑑會金牌獎。
4. 全國首創冷藏麵波狀滾輪製麵技術，並使用真空攪拌器提昇麵粉和水的混合效果。
5. 行銷全省及世界各地，五木是麵的專家，品牌形象佳。
6. 秉持消費者健康之理念，堅持麵條不油炸。

購物滿 2500 元免運費，未滿者酌收 80 元物流費

NO	品項	規格與說明	葷素	市價	華航價
1	五木府城肉燥湯麵	336g(84g*4 入)/袋	五辛素	129	95
2	五木麻油珍菇湯麵	356g(89g*4 入)/袋	素	129	95
3	麵大師重焙麻醬拌麵	204g(102g*2 入)/包	素	49	40
4	麵大師油潑辣子拌麵	202g(101g*2 入)/包	五辛素	49	40
5	麵大師醬香小醋拌麵	200g(100g*2 入)/包	素	49	40

麵大師
MANDASHI

大師品味，獨當一麵!!

麵條的絕妙香氣型男主廚「吳秉承」
細切麵體~呈現出最佳口感！