

	フーコック ヌクナム 35N	フンタン フィッシュソース (ヌクナム) 35N	フンタン フィッシュソース (ヌクナム) 35N	フンタン フィッシュソース (ヌクナム) 25N
				
商品コード	2791	2796	2797	2798
規格・入数	138g/12×3BL	200ml/12	1000ml/12	4L/4
賞味期限	540日	540日	540日	540日
原産国名	ベトナム	ベトナム	ベトナム	ベトナム
JANコード	4938845110010	8934874112205	8934874122013	8934874124048
ITFコード	14938845110017	18934874122201	---	---
ケースサイズ (奥行き×幅×高さmm)	97 x 275 x 180 / 2.12kg	185 x 230 x 200 / 3.3kg	310 x 240 x 290 / 15.7kg	290×280×375 / 21kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さmm)	42x 42x 148 / 165g	55 x 55 x 170 / 260g	74 x 74 x 268 / 1260g	120×120×350 / 5.1kg
商品特徴	ベトナム・フーコック島の老舗ブランド「フンタン」の高級ヌクナムです。伝統の木樽熟成製法を守り、新鮮なイワシの旨味を極限まで凝縮しました。「35N」は旨味成分が特に高い高級グレード。まろやかなコクと贅沢な香りが特徴で、炒め物やスープに一振りするだけで、いつもの料理が本格エスニックの味に仕上がります！国内充填。	ベトナム・フーコック島の老舗ブランド「フンタン」の高級ヌクナムです。伝統の木樽熟成製法を守り、新鮮なイワシの旨味を極限まで凝縮しました。「35N」は旨味成分が特に高い高級グレード。まろやかなコクと贅沢な香りが特徴で、炒め物やスープに一振りするだけで、いつもの料理が本格エスニックの味に仕上がります！	ベトナム・フーコック島の老舗ブランド「フンタン」の高級ヌクナムです。伝統の木樽熟成製法を守り、新鮮なイワシの旨味を極限まで凝縮しました。「35N」は旨味成分が特に高い高級グレード。まろやかなコクと贅沢な香りが特徴で、炒め物やスープに一振りするだけで、いつもの料理が本格エスニックの味に仕上がります！	伝統の木樽熟成を守るベトナムの老舗「フンタン」の定番ヌクナムです。新鮮なイワシと塩のみを使い、1年以上じっくり自然発酵させました。「25N」は毎日の料理に使いやすい万能グレード。タイのナンプラーより塩気がマイルドで魚の旨味が強く、炒め物やスープ、生春巻きのタレなど幅広いアジア料理に大活躍します！



フンタン (Hung Thanh)

Phu Quoc Traditional Fish Sauce

会社概要

ベトナムの老舗調味料メーカーであるフンタン社 (Hung Thanh) は、伝統製法を守る最高級ヌクナム (魚醤) ブランドです。特産地フーコック島で獲れた良質なカタクチイワシを、天然の木樽で1年以上じっくり長期熟成。伝統を守りながら、安定した品質の魚醤を国内外へ届けています。

選ばれる理由

最高級産地の伝統老舗：ヌクナムの聖地であるフーコック島で古くから伝統製法を守り続けるトップブランドの一つです。
 無添加・純粋へのこだわり：原材料が「カタクチイワシと塩」のみで、化学調味料や着色料に頼らない天然の旨味が評価されています。
 高い窒素含有量 (高濃度)：旨味の指標である窒素度数 (°N) が高く、一滴で料理に深いコクと濃厚な風味を与えるプロ仕様のイメージです。
 本物志向の料理人御用達：マイルドな大手量産品とは異なり、現地の味を忠実に再現したいベトナム料理店やエスニック通から絶大な信頼を得ています。

度数 (N値) による味わいの違い

ヌクナムのボトルにあるN数値は、1リットルあたりの窒素含有量 (タンパク質・旨味の濃度) を表します。数値が高いほど旨味が濃く、長期熟成された高級品となります。



木樽熟成



調理例：ブンチャー

ベトナム・フーコック島の伝統
木樽熟成による深いコクと香り

※写真はカタログ用イメージです。
調理例写真: Bun-cha-hanoi / Valentin Orange
CC BY-SA 4.0