
A s i a n E t h n i c F o o d s

東南アジア 食材カタログ 14



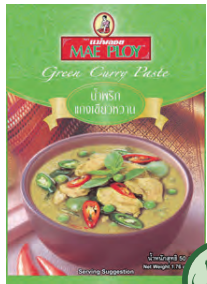
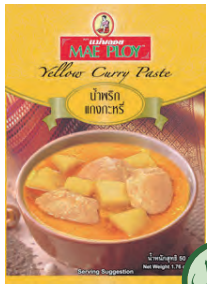
	フンタン フィッシュソース (ニュクナム)	クラシックタイ フィッシュソース (ナンブラー)	ヨウ ナシゴレンペースト	ヨウ サテソース
		 	 取扱い終了商品	 取扱い終了商品 
商品コード	2796	406	180	104
規格・入数	200ml / 12	200ml / 12	190g / 12×2B/L	270g / 12×2B/L
賞味期限	540日	720日	720日	720日
原産国名	ベトナム	タイ	マレーシア	マレーシア
JANコード	8934874 112205	8850045 111016	9556156 036765	077521 273312
ITFコード	189 34874 11220 2	---	---	200 77521 27331 6
ケースサイズ	185×230×200 / 3.3 kg	190×240×190 / 6 kg	190×250×240 / 10.3 kg	220×285×240 / 11.8 kg
単品サイズ	55×55×175 / 260 g	55×55×170 / 460 g	55×55×110 / 360 g	65×65×110 / 520 g
商品特徴	アンチョビ（かたくちいわし）を主原料としたベトナム産の魚醤。フンタン・ブランドのニュクナムは、雑魚の割合が低く、ベトナムではプレミアム商品として有名です。	「クラシックタイ」ブランドのナンブラーは、かたくちいわしを熟成発酵させた天然のうまみ調味料です。エスニックカレー、トムヤムクン、チャーハン、炒め物などにお使い下さい。	エスニックスパイスが効いたマレーシア・インドネシア風炒飯の素。鶏肉や海老などお好みの具材と一緒にご飯を炒め、きゅうりやトマトなどの生野菜に目玉焼きを添えると、より本格的な味をお楽しみ頂けます。	ココナッツとピーナッツがベースのスパイシーソースに肉を漬け込んで炭火で焼くエスニック風の串焼き料理（サテ）の調理ソースです。ガドガドサラダのドレッシングやエスニック風鍋のスープベースとしてもお使い頂けます。

	ヨウ ブラックペッパー ソース	ヨウ シンガポール チリソース	クラシックタイ スパイシータイチリソース (シーラーチャー)	クラシックタイ スイートチリソース
	 取扱い終了商品 	 取扱い終了商品 	 	 
商品コード	176	186	408	418
規格・入数	290g / 12×2B/L	280g / 12×2B/L	200ml / 12	200ml / 12
賞味期限	720日	720日	720日	720日
原産国名	マレーシア	マレーシア	タイ	タイ
JANコード	077521 233446	077521 233422	8850045 110118	8850045 110217
ITFコード	---	---	---	---
ケースサイズ	220×285×240 / 11.8 kg	220×285×240 / 11.8 kg	190×240×190 / 6 kg	190×240×190 / 6 kg
単品サイズ	65×65×110 / 520 g	65×65×110 / 520 g	60×60×160 / 460 g	60×60×160 / 460 g
商品特徴	黒胡椒とにんにくが効いたエスニック風炒め料理ソースです。牛肉や鶏肉、シーフードなどの具材とお好みの野菜で簡単に調理出来ます。また、唐揚げの下味つけの調味料としてもお使い頂けます。	シンガポールで人気の海南鶏飯用のディッピングソースです。生春巻き、春雨サラダ、鶏唐揚げなどのつけダレとして、また蒸し物や炒め物などの料理にもお使い頂けます。	唐辛子の風味が効いたピリ辛エスニックソースです。生春巻きや揚げ物のソースとしてはもちろん、魚介類を使った料理（シュリンプカクテルやシーフードサラダ）に合わせても美味しく頂けます。	辛味、甘味、酸味のバランスが取れたタイの甘辛ディッピングソース。定番の生春巻きや揚げ春巻きにはもちろん、白身魚のフライや鶏の唐揚げなどにも良く合います。料理の隠し味にも最適です。

	ABC サンバルアスリ	カラ クラシック ココナッツミルク ブリック Fat17%	カラ クラシック ココナッツミルク ブリック Fat17%	カラ クラシック ココナッツミルク EO 缶
				
商品コード	1780	473	475	469
規格・入数	335ml / 24	200ml / 25	400ml / 24	400ml / 24
賞味期限	720 日	540 日	540 日	720 日
原産国名	インドネシア	インドネシア	インドネシア	インドネシア
JANコード	0711844 120013	8886303 210238	8886303 210542	8997212 610191
ITFコード	— — —	288 86303 21023 2	188 86303 21054 9	189 97212 61019 8
ケースサイズ	265×400×215 / 16 kg	210×335×92 / 5.5 kg	235×385×125 / 10.2 kg	230×300×230 / 10.8 kg
単品サイズ	65×65×210 / 660 g	40×65×85 / 210 g	47×75×115 / 412 g	75×75×110 / 450 g
商品特徴	インドネシアで最もポピュラーな ABC ブランドのチリソース。炒め物や和え物に加えて辛味をつけたり、揚げ物のディッピングソースとして使用します。	缶詰よりも加熱殺菌時間が短い UHT 製法で加工しているので、より自然なココナッツの風味がお楽しみ頂けます。残さず使える小容量の使いきりサイズです。	缶詰よりも加熱殺菌時間が短い UHT 製法で加工しているので、より自然なココナッツの風味がお楽しみ頂けます。エスニックカレー等の煮込み料理に最適なサイズです。	カレーやシチューなどの煮込み料理からデザート類まで、幅広い料理にお使い頂けるココナッツミルクの缶詰です。エスニックカレー等の煮込み料理に最適なサイズです。

	カラ ココナッツクリーム UHT Fat 24%	カラ ココナッツクリーム UHT Fat24%	カラ ココナッツクリーム 1P	カラ ココナッツクリーム 3P
				
商品コード	476	480	484	483
規格・入数	200ml / 25	1,000ml / 12	65ml / 36 x 4B/L	65ml x 3P / 12
賞味期限	540 日	540 日	540 日	540 日
原産国名	インドネシア	インドネシア	インドネシア	インドネシア
JANコード	8886303 210207	8886303 211006	8886303 210061	4938845 201015
ITFコード	888 88170 88018 3	188 86303 21100 3	388 86303 21006 2	149 38845 20101 2
ケースサイズ	210×335×92 / 5.5 kg	210×390×220 / 13.8 kg	385×430×205 / 11.6 kg	235×310×190 / 2.8 kg
単品サイズ	40×65×85 / 210 g	58×90×195 / 1,100 g	60×60×110 / 70 g	60×160×200 / 220 g
商品特徴	加熱殺菌時間が短い UHT 製法で加工しているので、より自然なココナッツの風味がお楽しみ頂けるクリームです。ココナッツミルクよりも脂肪分を多く含んでいるので濃厚でクリーミーな仕上がりになります。	加熱殺菌時間が短い UHT 製法で加工しているので、より自然なココナッツの風味がお楽しみ頂けるクリームです。業務用に最適な大容量タイプです。	色々使えて便利な使いきりサイズのココナッツクリーム。1 パック。エスニック料理以外にも、ココ出しとして日本のカレーや煮込み料理の仕上げに加えたり、生クリームやコーヒークリーマーの代わりとしてもお使い頂けます。	色々使えて便利な使いきりサイズのココナッツクリーム。3 パック。エスニック料理以外にも、ココ出しとして日本のカレーや煮込み料理の仕上げに加えたり、生クリームやコーヒークリーマーの代わりとしてもお使い頂けます。

	カラ ココナッツクリーム パウダー	チャオタイ ココナッツクリーム パウダー	チャオコー ココナッツミルク	クラシックタイ グリーンカレー ペースト
				
商品コード	478	314	310	402
規格・入数	50g / 12×12B/L	60g / 10×10B/L	400ml / 24	113g / 12
賞味期限	720日	720日	720日	720日
原産国名	インドネシア	タイ	タイ	タイ
JANコード	8886303 239505	4938845 410066	044738 018340	8850045 100201
ITFコード	188 86303 23551 1	----	400 44738 01843 0	----
ケースサイズ	260×460×320 / 8.6 kg	265×600×190 / 8 kg	310×450×130 / 11.9 kg	160×220×110 / 3 kg
単品サイズ	10×125×160 / 60 g	10×120×160 / 70 g	75×75×110 / 480 g	50×50×85 / 220 g
商品特徴	加える水の量を調整して、サラッとした仕上がりにも、濃厚な仕上がりにもできる「カラ」ブランドのパウダー状ココナッツクリームです。お菓子作りや煮込み料理等様々なシーンでお使い頂けます。 インドネシア産。	加える水の量を調整して、サラッとした仕上がりにも、濃厚な仕上がりにもできる「チャオコー」ブランドのパウダー状ココナッツクリームです。お菓子作りや煮込み料理等様々なシーンでお使い頂けます。 タイ産。	東南アジア料理に欠かせないココナッツミルクは、カレーやスープなどの煮込み料理やドリンクなどのベースとして幅広い料理に使われています。 カレー作りに最適なサイズ。	現地では、「ゲーン・キョワーン」と呼ばれているグリーンカレーの素。スープの緑色は、原材料のエスニックハーブの色です。 タイで生産した輸出専用の商品です。

	クラシックタイ レッドカレー ペースト	メープロイ グリーンカレー ペースト	メープロイ レッドカレー ペースト	メープロイ イエローカレー ペースト
				
商品コード	400	304	302	306
規格・入数	113g / 12	50g / 12×10B/L	50g / 12×10B/L	50g / 12×10B/L
賞味期限	720日	720日	720日	720日
原産国名	タイ	タイ	タイ	タイ
JANコード	8850045 100102	4938845 410035	4938845 410028	4938845 410042
ITFコード	----	----	----	----
ケースサイズ	160×220×110 / 3 kg	270×450×190 / 8.5 kg	270×450×190 / 8.5 kg	270×450×190 / 8.5 kg
単品サイズ	50×50×85 / 220 g	10×127×175 / 60 g	10×127×175 / 60 g	10×127×175 / 60 g
商品特徴	グリーンカレーやイエローカレーよりも唐辛子を多く使った辛口のエスニックカレー。刺激的な辛さが特徴です。 タイで生産した輸出専用の商品です。	エスニック・カレーの中でも特に人気のあるグリーンカレー。ハーブの香りと辛さと甘さが絶妙にマッチした人気メニューです。 ココナッツミルクと簡単な具材を加えて手軽にタイ・カレー作りが楽しめます。	グリーンカレーやイエローカレーよりも、唐辛子を多く使った辛口のエスニックカレー。 ココナッツミルクと簡単な具材を加えて手軽にタイ・カレー作りが楽しめます。	現地では、ココナッツミルクとココナッツクリームを加えてマイルドな味わいに仕上げるカレーです。 ココナッツミルクと簡単な具材を加えて手軽にタイ・カレー作りが楽しめます。

	dfe バクテーの素	dfe ルーロー飯の素	dfe レモングラス炒めの素	dfe 海南チキンライスの素
				
商品コード	7320	7321	7322	7323
規格・入数	18g / 24×4B/L	55g / 24×4B/L	44g / 24×4B/L	70g / 24 x 3B/L
賞味期限	360日	360日	360日	360日
原産国名	日本	日本	日本	日本
JANコード	4938845 101209	4938845 101216	4938845 101223	4938845 101230
ITFコード	----	----	----	149 38845 10123 7
ケースサイズ	235×310×190 / 3 kg	235×310×190 / 6.6 kg	235×310×190 / 5.5 kg	235×310×190 / 6.3 kg
単品サイズ	5×130×175 / 27 g	5×130×175 / 64 g	5×130×175 / 53 g	10×120×170 / 85 g
商品特徴	豚骨付き肉（スペアリブ）を香辛料と香草でじっくりと煮込み、豚肉のクセをおさながら旨味を引き出したシンガポールの伝統的な料理です。現地では専門店が軒を連ねる程広く庶民の間で親しまれているスタミナ料理です。	粗く挽いた豚ひき肉を醤油と台湾料理によく使われる八角などの香辛料で煮込み、汁ごとご飯の上にかける料理です。 屋台や定食屋などで庶民に親しまれている日常的なメニューです。	ベトナムを含む東南アジア各国の料理によく使われるエスニックハーブ「レモングラス」を効かせた炒め物調味料です。 レモングラスの爽やかな風味が素材の味を引き立ててくれます。	鶏の旨味を含んだご飯に茹で鶏や蒸し鶏を添えて食べる、シンガポール名物「海南鶏飯（チキンライス）」の炊込みご飯用液状スープです。 炊飯時に加えるだけの簡単調理でお楽しみ頂けます。

	dfe ビリヤニの素	インドフード ナシゴレンの素	ロボ トムヤムペースト	キッチン88 トムヤム カップスープ
				
商品コード	7324	9892	2186	580
規格・入数	35g / 24×4B/L	50g / 24	30g / 12×20B/L	90g / 12
賞味期限	360日	720日	720日	540日
原産国名	日本	インドネシア	タイ	タイ
JANコード	4938845 101247	089686 440188	4938845 410011	8858011 318032
ITFコード	----	----	----	----
ケースサイズ	235×310×190 / 4.7 kg	115×245×165 / 1.6 kg	300×380×260 / 10.5 kg	260×320×125 / 1.7 kg
単品サイズ	5×130×175 / 45 g	10×110×155 / 55 g	7×120×165 / 40 g	80×80×115 / 120 g
商品特徴	ビリヤニとは、パキスタン・インドなどで食べられている香辛料と米、肉を使って作る、香り高いスパイシーな炊き込みご飯です。 現地では数世紀に渡って広く庶民に親しまれ、様々なアレンジもある人気の料理です。	現地でポピュラーなブランド「インドフード」のインドネシア風炒飯の素。 エビせんべい（クルブク）や野菜を添えて食べます。	唐辛子の辛さとタマリンドの酸味、レモングラスやカフェアライムリーフといったエスニックハーブが織りなす爽やかな香りが楽しめるスープです。	エスニックハーブの香り、酸味と辛味がバランスよくまとまったタイを代表する料理の一つ「トムヤム」のカップスープ。 お湯を注ぐだけの簡単調理で本場の味を手軽にお楽しみ頂けます。

	dfe マレーシア風 マイルドチキンカレー	dfe ペナン風 トマトチキンカレー	dfe ジャワ風ココナッツ チキンカレー	dfe バリ風ココナッツ ジンジャーカレー
				
商品コード	630	631	632	633
規格・入数	180g / 12	180g / 12	180g / 12	180g / 12
賞味期限	540日	540日	540日	540日
原産国名	タイ	タイ	タイ	タイ
JANコード	4938845 495018	4938845 495025	4938845 495032	4938845 495049
ITFコード	149 38845 49501 5	149 38845 49502 2	149 38845 49503 9	149 38845 49504 6
ケースサイズ	140×270×185 / 2.7 kg	140×270×185 / 2.7 kg	140×270×185 / 2.7 kg	140×270×185 / 2.7 kg
単品サイズ	20×130×175 / 210 g	20×130×175 / 210 g	20×130×175 / 210 g	20×130×175 / 210 g
商品特徴	レモングラスやガランガー、シャロットなどのエスニックハーブで爽やかな香りをつけ、カシューナッツとココナッツミルクでコクを出し、まろやかな風味に仕上げたマレーシア風のチキンカレーです。 スパイシー度：★★★☆☆	マレー半島の西方に位置するペナン島に伝わる伝統的な料理「マサメラ」風にアレンジしました。トマトをベースにし、唐辛子を効かせてスパイシーに仕上げた辛口のチキンカレーです。 スパイシー度：★★★★☆	ココナッツミルクにレモングラスやターメリックなどのエスニックハーブ&スパイスを加え、えびの調味ペーストでコクを出した、インドネシア・ジャワ島のチキンカレーです。 スパイシー度：★★★☆☆	鶏肉をココナッツミルクとジンジャー、レモングラスなどのハーブと香辛料でじっくりと煮込み、カシューナッツを加えてコクを出したインドネシア・バリ風のチキンカレーです。 スパイシー度：★★★☆☆

	キッチン 88 タイ・マサマン チキンカレー	キッチン 88 タイカレー チキン・グリーン	キッチン 88 タイカレー チキン・レッド	キッチン 88 タイカレー チキン・イエロー
				
管理コード	577	574	575	576
規格・入数	200g / 12	200g / 12	200g / 12	200g / 12
賞味期限	540日	540日	540日	540日
原産国名	タイ	タイ	タイ	タイ
JANコード	4938845 504147	4938845 504109	4938845 504116	4938845 504123
ITFコード	149 38845 50414 4	149 38845 50410 6	149 38845 50411 3	149 38845 50412 0
ケースサイズ	140×280×180 / 2.8 kg	140×280×180 / 2.8 kg	140×280×180 / 2.8 kg	140×280×180 / 2.8 kg
単品サイズ	20×130×175 / 230 g	20×130×175 / 230 g	20×130×175 / 230 g	20×130×175 / 230 g
商品特徴	たっぷりのココナッツミルクとピーナッツ、タイ産のスパイス&ハーブを使い、濃厚なコクと甘み、辛さをバランスよくまとめたタイ南部のイスラム風チキンカレーです。 スパイシー度：★★★☆☆	たっぷりのココナッツミルクにタイ産の緑唐辛子、こぶみかんの葉、レモングラスなどのスパイス&ハーブを加えて仕上げました。 コクと辛味、爽やかな香りが際立つタイの辛口グリーンカレーです。 スパイシー度：★★★★☆	たっぷりのココナッツミルクにタイ産の赤唐辛子、こぶみかんの葉、レモングラスなどのスパイス&ハーブを加えて仕上げました。 コクと辛味、爽やかな香りが際立つタイの辛口レッドカレーです。 スパイシー度：★★★★☆	たっぷりのココナッツミルクにコリアンダー、クミン、ターメリックなどのインド系スパイスを加え、じゃがいも、人参などの甘味がある野菜でマイルドな辛さに仕上げた、タイのイエローカレーです。 スパイシー度：★★★☆☆

	キッチン 88 インドカレー バターチキン	スマートイート タイ・グリーンカレー	スマートイート パネンカレー	スマートイート タイ・ガパオ
				
商品コード	578	613	610	612
規格・入数	180g / 12	115g / 12	115g / 12	115g / 12
賞味期限	540日	540日	540日	540日
原産国名	タイ	タイ	タイ	タイ
JANコード	4938845 504130	8858011 585007	8858011 585069	8858011 585021
ITFコード	149 38845 50413 7	188 58011 58500 4	188 58011 58506 6	188 58011 58502 8
ケースサイズ	140×280×180 / 2.7 kg	120×240×165 / 1.5 kg	120×240×165 / 1.5 kg	120×240×165 / 1.5 kg
単品サイズ	20×130×175 / 210 g	25×115×155 / 120 g	25×115×155 / 120 g	25×115×155 / 120 g
商品特徴	インド北部の伝統的な料理で、チキンの旨味にバターやカシューナッツのkokを加え、トマトの酸味と甘味でアクセントをつけた、まろやかで濃厚な味わいが特徴のカレーです。 スパイシー度：★★★☆☆	現地タイ人の嗜好にあった素材と味付けで仕上げたスマートイートの本格派シリーズ。 タイ産のハーブを使った、爽やかな香りが楽しめるグリーンカレー。 スパイシー度：★★★☆☆	ココナッツミルクとエスニックハーブ、そしてコリアンダーシードやクミンなどのスパイスでじっくりと煮込み、旨味とスパイスの風味を凝縮した辛口カレーです。 スパイシー度：★★★★☆	現地タイ人の嗜好にあった素材と味付けで仕上げたスマートイートの本格派シリーズ。 ホーリーバジルの香りと唐辛子の相性が抜群の鶏挽き肉炒め料理。 スパイシー度：★★★☆☆

	スマートイート タイ激辛鶏肉炒め (パッチャー)	キッチン 88 鶏肉のガパオ炒め	キッチン 88 プーパッポンカレー (カニと卵のカレー炒め)	キッチン 88 パッタイセット・オリジナル (タイ風焼きそば)
				
管理コード	611	588	589	585
規格・入数	115g / 12	180g / 12	160g / 12	220g / 12
賞味期限	540日	540日	540日	540日
原産国名	タイ	タイ	タイ	タイ
JANコード	8858011 585076	8858011 508297	8858011 508204	8858011 802913
ITFコード	188 58011 58507 3	---	---	188 58011 80291 0
ケースサイズ	120×240×165 / 1.5 kg	140×280×180 / 2.7 kg	140×280×180 / 2.4 kg	270×370×140 / 3.3 kg
単品サイズ	25×115×155 / 120 g	20×130×175 / 210 g	20×130×175 / 190 g	45×110×175 / 250 g
商品特徴	グリーンペッパー、ホーリーバジル、クラチャイなどのエスニックハーブの香りがやみつきになる激辛の鶏肉炒め料理です。 スパイシー度：★★★★★	ホーリーバジルの香りと唐辛子の相性が抜群の鶏挽き肉炒め料理。 ご飯の上にフライド・エッグをのせて食べるのが本場のタイ・スタイルです。 スパイシー度：★★★★☆☆	タイの定番シーフードメニュー、プーパッポンカレー。 蟹のうま味と玉子のまろやかさをスパイシーなカレーの風味でまとめた人気の炒め物料理です。 スパイシー度：★★★★☆☆	タイ風焼きそば「パッタイ」の調理セット。 薄く伸ばして幅広にカットした米麺と、エスニック・スパイスが効いた調理ソースがセットになっています。

	dfe フォーガーセット	真麺堂 台湾汁なし刀削麺 香辣醤油味 (シャンラー)	阿舍食堂 台湾汁なし麺 香辣椒麻味 (シャンラー・ジャオマー)	阿舍食堂 台湾汁なし麺 台南味 (タイナン)
				
商品コード	7300	949	980	981
規格・入数	230g / 12	90g / 24	116g / 20	116g / 20
賞味期限	240日	360日	300日	300日
原産国名	日本	台湾	台湾	台湾
JANコード	4938845 101018	4710110 232050	4715635 853674	4715635 853919
ITFコード	149 38845 10101 5	247 10110 23207 8	547 15635 85367 9	547 15635 85391 4
ケースサイズ	265×350×250 / 3.0 kg	350×365×160 / 3.0 kg	260×370×235 / 2.7 kg	260×370×235 / 2.7 kg
単品サイズ	35×190×270 / 245 g	40×155×120 / 105 g	45×120×215 / 127 g	45×120×215 / 127 g
商品特徴	手軽にフォーガーが楽しめる手作りキット。ベトナム産の米麺とチキンベースのあっさりスープ、そして本格的な風味とコクが出る片口いわしから作った魚醤がセットになっています。2人前。	幅広のちぢれ麺でタレのからみがよい、ピリ辛醤油仕立ての台湾汁なし刀削麺。	唐辛子と各種香辛料を使い、目の覚めるような刺激たっぷりの四川風に仕上げた辛口のまぜそばです。 唐辛子の量を調整して、お好みの辛さで楽しめます。	古くから伝わる秘伝のレシピでゆっくりと時間をかけたどこか懐かしい優しい風味が香る台南風まぜそばです。 唐辛子の量を調整して、お好みの辛さで楽しめます。

	阿舍食堂 台湾汁なし麺 豆板老醬味 (トウバンラオジャン)	味王 インスタント焼きそば 十三香味 (シーサンシャン)	味王 台湾ラーメン 椒麻牛肉味 (ジャオマールーロー)	味味A 台湾ラーメン 排骨鶏(チキン)味
	 取扱い終了商品			
管理コード	982	960	961	940
規格・入数	120g / 20	88g / 30	91g / 24	82g / 30
賞味期限	300日	210日	210日	240日
原産国名	台湾	台湾	台湾	台湾
JANコード	4715635 853667	4710008 211563	4710008 211273	810477 010132
ITFコード	547 15635 85366 2	047 1008 28142 9	047 1008 28121 4	JAN: 810477 010194
ケースサイズ	260×370×235 / 2.8 kg	305×400×135 / 3.1 kg	305×400×135 / 3.1 kg	305×400×135 / 3.1 kg
単品サイズ	45×120×215 / 131 g	40×180×125 / 94 g	40×180×125 / 95 g	40×150×105 / 95 g
商品特徴	熟成させた味噌のほんのりとした酸味に唐辛子、にんにく、シャロットをあわせた濃厚なソースで味わう台湾まぜそばです。 香ばしい風味と香りをそえる揚げシャロット付き。	花椒を中心に様々な中華料理に良く使われるハーブ&スパイスを加えた「しび辛」の台湾やきそば。	花椒、豆板醤などが効いた、台湾の伝統的な味付け「しび辛旨味」の牛肉(ニューロー)麺。	台湾を代表するラーメンとして30年以上も親しまれているロングセラー商品。 鶏肉の旨味を凝縮したスープをベースに、香味油で香ばしく炒めたネギで風味付けをした台湾で人気の排骨鶏ラーメン。

味味 A 台湾ラーメン 辛辣牛肉(ピリ辛牛肉) 味	コカ インスタント麺 トムヤム味	コカ インスタント麺スパイシー シンガポール焼きそば	コカ インスタント麺 シンガポール ラクサ味
			
941	251	253	260
80g / 30	85g / 30	85g / 30	90g / 30
240 日	240 日	240 日	240 日
台 湾	シンガポール	シンガポール	シンガポール
810477 010149	8888056 813148	8888056 813162	8888056 820023
JAN: 810477 010200	188 88056 81423 4	188 88056 81416 6	188 88056 81432 6
305×400×135 / 3.0 kg	208×520×128 / 3 kg	208×520×128 / 3 kg	208×540×128 / 3.2 kg
40×150×105 / 93 g	30×110×145 / 95 g	30×110×145 / 95 g	30×110×145 / 100 g
台湾を代表するラーメンとして30年以上も親しまれているロングセラー商品。 牛ダシ風味のスープに唐辛子、花山椒、八角などのスパイスと豆板醤、チリソースを加えて辛味をそえた台湾の伝統的な味付けの辛口ラーメン。	香りと酸味と辛味のバランスがとれた、タイを代表する料理「トムヤム」味のスープで食べるエスニックヌードルです。	トマトの酸味と甘味、チャイブの香り、唐辛子とカレー粉のスパイシーな風味をあわせたエスニック風焼きそばです。	シンガポールやマレーシアで大人気のスパイシーココナッツカレーヌードル。ピリッとしたカレーの風味にココナッツパウダーでコクを加え、エスニックハーブのパクチーやラクサリーフ等で爽やかな香りのアクセントをつけました。

商品コード
規格・入数
賞味期限
原産国名
JANコード
I T Fコード
ケースサイズ
単品サイズ

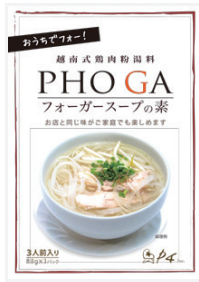
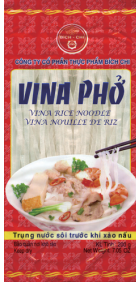
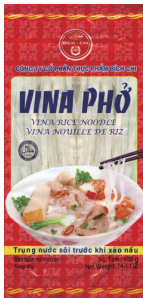
商品特徴

インドミー インスタント麺 ミーゴレン	インドミー インスタント麺 激辛ミーゴレン	インドミー インスタント麺 ソト味	A-ONE インスタントフォー チキン味
			
9898	1818	9908	2720
80g / 40	80g / 40	75g / 40	65g / 30
240 日	240 日	240 日	360 日
インドネシア	インドネシア	インドネシア	ベトナム
089686 170733	089686 171679	089686 170344	8934684 031116
100 89686 01082 1	100 89686 17167 6	100 89686 17034 0	— — —
200×340×245 / 3.6 kg	205×360×245 / 3.6 kg	200×340×245 / 3.3 kg	320×530×140 / 2.8 kg
33×117×95 / 83 g	33×118×95 / 83 g	33×117×95 / 82 g	30×150×110 / 75 g
インドネシアで最もポピュラーなインスタント麺のブランド「インドミー」のスパイシー焼きそば。ケチャップマニス(甘口醤油)、フライドオニオン、チリソースの小袋付き。	インドネシアで最もポピュラーなインスタント麺のブランド「インドミー」のスパイシー焼きそば。オリジナルよりも辛さが際立っている激辛タイプ。	インドネシアで人気のインスタントヌードル。クリアチキンスープ(ソトミー)味。	ベトナム北部を代表する米麺フォー。人気のフォーガー「鶏肉米うどん」フレーバー。

管理コード
規格・入数
賞味期限
原産国名
JANコード
I T Fコード
ケースサイズ
単品サイズ

商品特徴

	A-ONE インスタントフォー ポーク味	A-ONE インスタントフォー シュリンプ&クラブ味	A-ONE インスタントフォー ベジタブル味	バウロン フォーガーの素 (4食分)
				
商品コード	2722	2724	2726	2788
規格・入数	65g / 30	65g / 30	65g / 30	75g / 12×12B/L
賞味期限	360日	360日	360日	360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	8934684 031161	8934684 031062	8934684 031123	8935015 099027
ITFコード	— — —	— — —	— — —	— — —
ケースサイズ	320×530×140 / 2.8 kg	320×530×140 / 2.8 kg	320×530×140 / 2.8 kg	235×405×155 / 12 kg
単品サイズ	30×150×110 / 75 g	30×150×110 / 75 g	30×150×110 / 75 g	20×105×115 / 80 g
商品特徴	ベトナム北部を代表する米麺フォー。あっさり風味のポーク・フレーバー。	ベトナム北部を代表する米麺フォー。エビとカニがベースの海鮮フレーバー。	ベトナム北部を代表する米麺フォー。野菜のうま味がたっぷりのあっさり風味。	お湯に溶かすだけの簡単調理で出来るベトナム風鶏肉米うどん、「フォーガー」のスープベースです。別売りのフォーと鶏肉、モヤシ、ねぎなどの具材を用意するだけで手軽にフォーガーを楽しめます。

	P4 フォーガースープの素 (3食分)	ビアンコ ライスヌードル (フォー) 3.5mm	ビクチ ライスヌードル (フォー) 3.5mm	ビクチ ライスヌードル (フォー) 3.5mm
				
管理コード	3450	2800	2155	2151
規格・入数	8.8g×3 / 24×2 B/L×2	200g / 24	200g / 24	400g / 30
賞味期限	360日	720日	720日	720日
原産国名	日本	ベトナム	ベトナム	ベトナム
JANコード	4562355 970040	8934741 528498	8934863 343122	8934863 301153
ITFコード	— — —	— — —	— — —	— — —
ケースサイズ	235×310×380 / 4.4 kg	360×470×195 / 5.4 kg	360×470×195 / 5.4 kg	415×435×390 / 12.8 kg
単品サイズ	5×130×175 / 37 g	35×155×240 / 210 g	35×130×240 / 210 g	80×130×220 / 420 g
商品特徴	お店の味をご家庭で！ベトナム・レストラン P4 監修のフォーガースープの素。 鶏ガラベースのあっさり味は、フォー以外にも浅漬や焼きそば（焼きフォー）、炒飯など幅広い料理にお使い頂けます。	フォーは、ベトナムの北部で主に食べられている、お米から作った麺です。薄くて平たい麺は、独特の食感でベトナムでは、朝食でも食べられる軽めのメニューです。	フォーガーやフォーボーなど、スープと合わせて食べる平麺タイプの米麺。 ビクチは、主にベトナム南部でピュラーなローカルブランドです。	フォーガーやフォーボーなど、スープと合わせて食べる平麺タイプの米麺。 ビクチは、主にベトナム南部でピュラーなローカルブランドです。

	ビクチ ブン(米細麺) 1.2mm	ビアンコ ライスペーパー DM22	アジアディナー ジャスミンライス (タイ香り米)	トンファ ジャスミンライス (タイ香り米)
				
商品コード	2156	330	1042	3015
規格・入数	200g / 25	250g / 20×4B/L	300g / 12	30kg / 5z6
賞味期限	720日	720日	精米日より約15ヶ月	---
原産国名	ベトナム	ベトナム	タイ	タイ
JANコード	8934863 339125	8934741 523561	4938845 490020	8851212 200502
ITFコード	---	---	---	---
ケースサイズ	380×420×240 / 5.8 kg	495×495×260 / 22 kg	200×245×190 / 3.9 kg	450×700×150 / 31 kg
単品サイズ	60×130×240 / 225 g	20×225×270 / 260 g	25×140×207 / 310 g	260×410×50 / 5.1 kg
商品特徴	ベトナムの国民食。お米の生地を押し出して作るブン。ベトナムではフォーよりも馴染みのある麺で、スープとあわせる以外に和え物や鍋物の具材、またライスペーパーでおかずと一緒に巻いて食べたりします。	お米特有の風味が豊かで薄く破れにくいベトナム産のライスペーパーです。 生春巻きにちょうど良い最も一般的なサイズ。	べとつきが少なく、炊くと独特の華やかな香りが出るタイの高級ブランド米です。エスニックカレーやナシゴレン（インドネシア風炒飯）やココナッツミルクを加えて作るココナッツライス等と相性の良いお米です。	エスニック料理、特にエスニックカレーとの相性がとても良いタイのブランド米です。 べたつかずに、サラッとした食感で、独特の華やかな香りがあります。

	韓味伝 トック (韓国風もち)	韓味伝 トッポギ (韓国風棒もち)	アジアファーム パープルティー レモン風味	アジアファーム パープルティー ピーチ風味
				
管理コード	8133	8132	495	496
規格・入数	110g / 20	110g / 20	500ml / 24	500ml / 24
賞味期限	270日	270日	360日	360日
原産国名	日本	日本	マレーシア	マレーシア
JANコード	4938845 806036	4938845 806029	8886336 941161	8886336 941178
ITFコード	149 38845 80603 3	149 38845 80602 6	JAN:8886336 923372	JAN:8886336 923389
ケースサイズ	220×335×135 / 2.6 kg	220×335×135 / 2.6 kg	280×410×230 / 13.6 kg	280×410×230 / 13.6 kg
単品サイズ	30×120×190 / 120 g	30×120×190 / 120 g	70×70×220 / 550 g	70×70×220 / 550 g
商品特徴	うるち米から作った韓国風もち。鍋物やスープの具材として、ピザ生地のかわりに、サッと茹でてアイスクリームやあんみつとあわせても美味しく召し上がり頂けます。	うるち米で作った韓国風棒もち。鍋物や麺類の具材、また炒め物やデザートにも。	アントシアニンを豊富（ブルーベリーの15倍）に含んだ茶葉を丁寧に手摘みしたアジアンティー。 抗酸化作用のあるポリフェノールの含有量は、緑茶や紅茶よりも多く、体にうれしいレモン風味のパープルティー。飲みやすい微糖タイプ。	アントシアニンを豊富（ブルーベリーの15倍）に含んだ茶葉を丁寧に手摘みしたアジアンティー。 抗酸化作用のあるポリフェノールの含有量は、緑茶や紅茶よりも多く、体にうれしいピーチ風味のパープルティー。飲みやすい微糖タイプ。

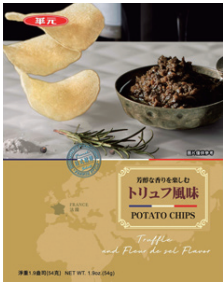
	カラ・ココ ココナッツウォーター	カラ・ココ ココナッツミルク ドリンク	チャオコー ココナッツジュース 果肉入り	チャオコー ココナッツジュース ナタデココ入り
				
商品コード	488	489	320	318
規格・入数	250ml / 12	330ml / 12	350ml / 24	350ml / 24
賞味期限	450日	450日	720日	720日
原産国名	インドネシア	インドネシア	タイ	タイ
JANコード	8886303 280057	8997212 610061	044738 209564	044738 209519
ITFコード	188 86303 28005 4	189 97212 61006 8	400 44738 20956 2	400 44738 20951 7
ケースサイズ	157×220×140 / 3.5 kg	195×240×155 / 4.4 kg	270×400×125 / 10.3 kg	270×400×125 / 10.3 kg
単品サイズ	45×50×130 / 280 g	60×60×145 / 350 g	65×65×120 / 400 g	65×65×120 / 400 g
商品特徴	ココナッツウォーターは、若いココナッツの実からとれる果汁で天然の電解質を含んでいます。 KaraCOCO(カラ・ココ)のココナッツウォーターは、砂糖や香料不使用の100%ストレート飲料です。	ココナッツミルク・ドリンクは、若いココナッツの実からとれる果汁とココナッツクリームをあわせた飲料です。 植物由来原料のみを使用し、着色料や保存料などを使用していない自然派ドリンクです。	ココナッツウォーターに果肉を加えたデザートドリンク。 ココナッツの爽やかな風味と、果肉のつぶつぶとした食感をお楽しみ頂けます。	ココナッツウォーターにナタデココを加えたデザートドリンク。 ココナッツの爽やかな風味と、ナタデココのコリコリとした食感をお楽しみ頂けます。

	チュンゲン G7 インスタント ブラックコーヒー	HIGHLANDS COFFEE 3 in 1 インスタントコーヒー	フクロン 蓮花茶 25P (ティーバック)	dfe パールタピオカ
				
商品コード	900	906	1390	295
規格・入数	2g X 15P / 24	17g x 20P / 32	2g×25P / 20	150g / 15
賞味期限	720日	360日	720日	720日
原産国名	ベトナム	ベトナム	ベトナム	マレーシア
JANコード	8935024 120187	8936079 141059	8935039 715330	4938845 410097
ITFコード	----	----	----	----
ケースサイズ	160×240×310 / 1.8 kg	315×620×240 / 13.7 kg	340×380×130 / 1.8 kg	270×360×110 / 2.5 kg
単品サイズ	50×115×73 / 70 g	75×145×110 / 400 g	80×70×120 / 80 g	20×140×190 / 155 g
商品特徴	ベトナムの老舗カフェ・チェーン「チュンゲン」のインスタントコーヒー。 ベトナム原産のコーヒー豆を100%使用した、酸味と苦味のバランスがとれた飲みやすいコーヒーです。	「HIGHLANDS COFFEE」は、ベトナムで最も人気のあるカフェ・チェーンです。 コンデンスミルクを入れて甘く濃厚に仕上げるベトナムコーヒーが、手軽に楽しめる3 in 1 タイプのインスタントコーヒーです。	蓮花がほのかに香る、緑茶ベースの健康茶です。 ベトナムでは古来から親しまれてきた伝統的なナチュラルティー。ティーバックタイプで手軽にお楽しみ頂けます。	甘くしたココナッツミルクとあわせたデザート、タピオカ・ココナッツミルクの素材としてはもちろん、プリンやドリンクに加えて、またスーブの具材としてもお使い頂けます。

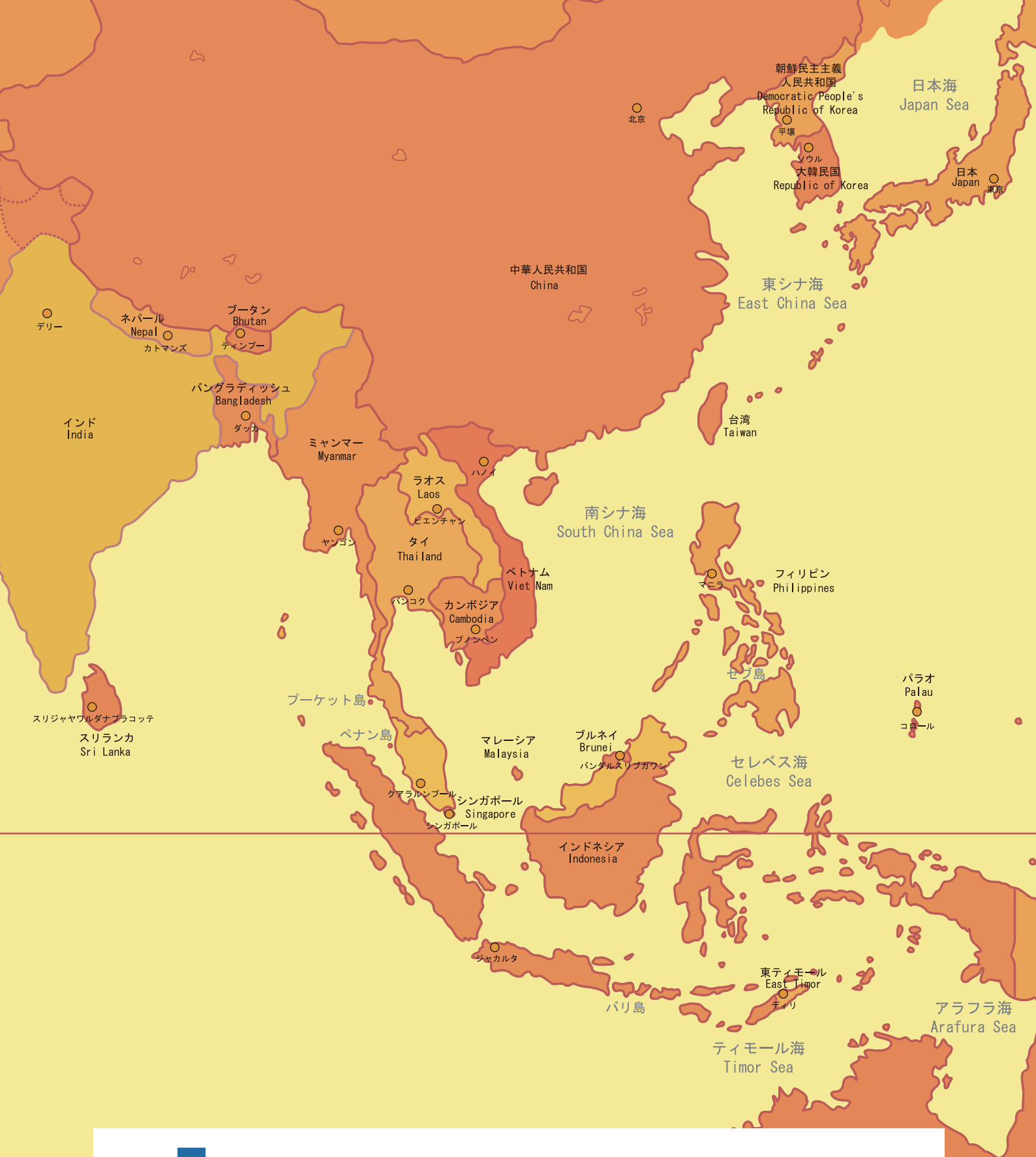
	dfe ブラックタピオカ	dfe ブラックタピオカ 小袋	dfe 三色タピオカ (ピンク、青、黄色)	dfe 3色タピオカ 小袋 (ピンク、青、黄色)
				
商品コード	1860	1859	1862	1861
規格・入数	100g / 15	50g / 24	100g / 15	50g / 24
賞味期限	720日	720日	720日	720日
原産国名	マレーシア	マレーシア	マレーシア	マレーシア
JANコード	4938845 490181	4938845 490174	4938845 490204	4938845 490198
ITFコード	— — —	— — —	— — —	— — —
ケースサイズ	162×245×100 / 1.6 kg	162×245×100 / 1.4 kg	162×245×100 / 1.6 kg	162×245×100 / 1.4 kg
単品サイズ	10×125×170 / 105 g	10×105×155 / 54 g	10×125×170 / 105 g	10×105×155 / 54 g
商品特徴	モチモチとした食感が特徴のデザートなどに最適なやや大きめの黒色タピオカ。	モチモチとした食感が特徴のデザートなどに最適なやや大きめの黒色タピオカ。 使い切り。小袋サイズ。	ピンク、ブルー、イエローの彩りが綺麗な三色タピオカ。デザートに最適です。	ピンク、ブルー、イエローの彩りが綺麗な三色タピオカ。デザートに最適です。 使い切り。小袋サイズ。

	dfe タピオカミニ	dfe フライドパスタスナック 塩味	dfe フライドパスタスナック 黒胡椒味	dfe フライドパスタスナック トマト味
				
商品コード	1898	7001	7002	7004
規格・入数	100g / 15	55g / 24	50g / 24	50g / 24
賞味期限	720日	180日	180日	180日
原産国名	マレーシア	日本	日本	日本
JANコード	4938845 490211	4938845 007013	4938845 007020	4938845 007044
ITFコード	— — —	— — —	— — —	— — —
ケースサイズ	162×245×100 / 1.6 kg	235×310×190 / 1.5 kg	235×310×190 / 1.4 kg	235×310×190 / 1.4 kg
単品サイズ	10×125×170 / 105 g	50×120×190 / 60 g	50×120×190 / 55 g	50×120×190 / 55 g
商品特徴	小粒タイプのミニタピオカは、デザートやスープの具材としても最適です。	あっさり塩味の揚げパスタ。 デュラムセモリナ 100%使用の本格パスタを独自の特殊製法でカリッと美味しく揚げました。 ビールやワインとの相性がとても良いスナック菓子です。	ピリッ！と美味しい揚げパスタ。 デュラムセモリナ 100%使用の本格パスタを独自の特殊製法でカリッと美味しく揚げました。 ビールやワインとの相性がとても良いスナック菓子です。	パスタと相性抜群のトマト味。 デュラムセモリナ 100%使用の本格パスタを独自の特殊製法でカリッと美味しく揚げました。 ビールやワインとの相性がとても良いスナック菓子です。

	dfe フライドパスタスナック えびしお味	dfe フライドパスタスナック チェダーチーズ味	dfe フライドパスタスナック 海老のアヒージョ味	華元 ポテトチップス ピンクソルト味
				
商品コード	7012	7013	7014	992
規格・入数	45g / 24	45g / 24	45g / 24	54g / 12
賞味期限	180日	180日	180日	240日
原産国名	日本	日本	日本	台湾
JANコード	4938845 007129	4938845 007136	4938845 007143	4710176 040392
ITFコード	— — —	— — —	— — —	147 10176 04039 9
ケースサイズ	235×310×190 / 1.3 kg	235×310×190 / 1.3 kg	235×310×190 / 1.3 kg	260×360×260 / 1.0 kg
単品サイズ	50×120×190 / 50 g	50×120×190 / 50 g	50×120×190 / 50 g	60×180×240 / 65 g
商品特徴	えびの風味をいかして、シンプルに塩で味付けをしました。 デュラムセモリナ 100%使用の本格パスタを独自の特殊製法でカリッと美味しく揚げました。 ビールやワインとの相性がとても良いスナック菓子です。	チェダーチーズの濃厚な香りと風味が楽しめる揚げパスタ。 デュラムセモリナ 100%使用の本格パスタを独自の特殊製法でカリッと美味しく揚げました。 ビールやワインとの相性がとても良いスナック菓子です。	海老とにんにくの旨味がきいたパルの定番料理アヒージョ風味。 デュラムセモリナ 100%使用の本格パスタを独自の特殊製法でカリッと美味しく揚げました。 ビールやワインとの相性がとても良いスナック菓子です。	「世界の屋根」と呼ばれるヒマラヤ山脈が連なる岩塩層から採掘したピンクソルトでシンプルに味付けをしたポテトチップス。

	華元 ポテトチップス トリュフ風味	Jaffer パパダム(レンティル)チップス オリジナル	Jaffer パパダム(レンティル)チップス サワークリーム&オニオン	Jaffer パパダム(レンティル)チップス スパイシー&スモーキー BBQ
				
商品コード	993	730	731	732
規格・入数	54g / 12	60g / 12	60g / 12	60g / 12
賞味期限	240日	360日	360日	360日
原産国名	台湾	マレーシア	マレーシア	マレーシア
JANコード	4710176 041276	9555243 804621	9555243 804638	9555243 804645
ITFコード	147 10176 04127 3	JAN:9555243 804652	JAN:9555243 804669	JAN:9555243 804676
ケースサイズ	260×360×260 / 1.0 kg	240×330×220 / 1.5 kg	240×330×220 / 1.5 kg	240×330×220 / 1.5 kg
単品サイズ	60×180×240 / 65 g	80×80×210 / 115 g	80×80×210 / 115 g	80×80×210 / 115 g
商品特徴	特有の芳醇な香りを放ち、イタリア料理やフランス料理などに用いられる「トリュフ」の風味付けをしたポテトチップス。	インド料理の伝統的な付け合せでたんぱく質と食物繊維を豊富に含んだレンズ豆を使ったチップス。 クミンと塩でシンプルに味をつけたレンズ豆の持つ素材の風味を引き出したオリジナル・フレイバー。	インド料理の伝統的な付け合せでたんぱく質と食物繊維を豊富に含んだレンズ豆を使ったチップス。 サワークリームの酸味とオニオンの風味がよくマッチした定番の味付け。	インド料理の伝統的な付け合せでたんぱく質と食物繊維を豊富に含んだレンズ豆を使ったチップス。 様々な香辛料を使ったピリ辛のバーベキューソースにスモーキーな香りをプラスしたワイルドな味わい。

	雪天果 台湾ハーブキャンディー びわ&ソルト風味	雪天果 台湾ハーブキャンディー ハニー&レモン風味	雪天果 台湾ハーブキャンディー ハーバルミント風味	雪天果 台湾ハーブキャンディー ソルト&レモン風味
				
商品コード	935	936	937	938
規格・入数	30g / 12 x 3 x 4	30g / 12 x 3 x 4	30g / 12 x 3 x 4	30g / 12 x 3 x 4
賞味期限	720日	720日	720日	720日
原産国名	台湾	台湾	台湾	台湾
JANコード	4710944 702354	4710944 702378	4710944 702361	4710944 702347
ITFコード	— — —	— — —	— — —	— — —
ケースサイズ	395×335×360 / 7.5 kg	395×335×360 / 7.5 kg	395×335×360 / 7.5 kg	395×335×360 / 7.5 kg
単品サイズ	10×105×165 / 35 g	10×105×165 / 35 g	10×105×165 / 35 g	10×105×165 / 35 g
商品特徴	びわ葉、羅漢果（らかんか）、陳皮やサンザシなどの台湾ハーブを使用した台湾キャンディー。 びわ&ソルト風味。	びわ葉、羅漢果（らかんか）、陳皮やサンザシなどの台湾ハーブを使用した台湾キャンディー。 ハニー&レモン風味。	ミントにメントールを加えて爽やかさをアップした台湾キャンディー。 ハーバルミント風味。	びわ葉、羅漢果（らかんか）、陳皮やサンザシなどの台湾ハーブを使用した台湾キャンディー。 ソルト&レモン風味。



DOVERFIELD FAR EAST LTD.

株式会社 ドーバーフィールド ファーイースト

〒143-0016

東京都大田区大森北3-1-14 大森NSビル8F

Tel:03-5471-3361 Fax:03-5471-3363

E-mail:

info@doverfield.co.jp

WebSite:

http://doverfield.co.jp