
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
15



DOVERFIELD
FAR EAST LTD.



ココナッツのスペシャリスト

インドネシア、スマトラ島の緑豊かな自社農園で育った新鮮なココナッツを原料に、国際的な認証を取得した近代的な設備で徹底した品質管理体制のもと、ココナッツミルクやココナッツクリーム、ココナッツウォーターなど様々な製品を製造する世界最大のココナッツ製品メーカーです。



Why Kara?

なぜ Kara を選ぶのか

◎種まきから収穫まで一括管理

畑作りから種まき、収穫までを全て自社で管理。

最も収穫に適した状態のココナッツを一つ一つ丁寧に手摘みで収穫しています。収穫後、全てのココナッツは 24 時間以内に加工。自然の美味しさをそのまま食卓へお届けします！



◎環境に優しい植物由来の包装容器

循環型リサイクルに適した紙容器と植物性のキャップを使用しています。UHT(超高温)殺菌製法で美味しさをののまま！缶詰のように容器の匂いが移らないので新鮮な風味がお楽しみ頂けます。



使い方いろいろ・ココナッツ製品



◎デリーフリー 牛乳の代わりに

牛乳の代わりにコーヒーや紅茶に加えて、また水気を切って加工すれば生クリームとしてデザートやお菓子等に使えます。アレルギー・フリーで体に優しい自然派食品です。

◎エスニック料理に

カレーはもちろん、その他の煮込み料理やスープなどに。ココナッツの風味が効いたトロピカルテイストをお楽しみ頂けます。



農園・工場の様子が
分かる動画はこちらから



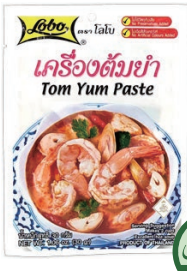
	カラ クラシック ココナッツミルク ブリック Fat17%	カラ クラシック ココナッツミルク ブリック Fat17%	カラ クラシック ココナッツミルク EO 缶	カラ ココナッツクリーム UHT Fat 24%
				
商品コード	473	475	469	476
規格・入数	200ml / 25	400ml / 24	400ml / 24	200ml / 25
賞味期限	540日	540日	720日	540日
原産国名	インドネシア	インドネシア	インドネシア	インドネシア
JANコード	8886303 210238	8886303 210542	8997212 610191	8886303 210207
ITFコード	288 86303 21023 2	188 86303 21054 9	189 97212 61019 8	888 88170 88018 3
ケースサイズ	220×340×96 / 5.5 kg	225×405×140 / 10.2 kg	230×300×230 / 10.8 kg	210×335×92 / 5.5 kg
単品サイズ	40×65×85 / 210 g	47×75×115 / 412 g	75×75×110 / 450 g	40×65×85 / 210 g
商品特徴	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。	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。

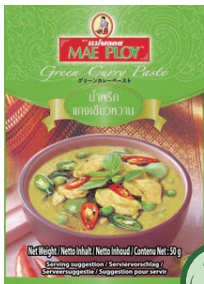
	カラ ココナッツクリーム UHT Fat24%	カラ ココナッツクリーム 3P	カラ ココナッツクリーム パウダー	カラ・ココ ココナッツウォーター
				
商品コード	480	483	478	487
規格・入数	1,000ml / 12	65ml×3P / 12	50g / 12×12B/L	330ml / 12
賞味期限	540日	540日	720日	450日
原産国名	インドネシア	インドネシア	インドネシア	インドネシア
JANコード	8886303 211006	4938845 201015	8886303 239505	8997212 611006
ITFコード	188 86303 21100 3	149 38845 20101 2	188 86303 23551 1	189 97212 61100 3
ケースサイズ	210×390×220 / 13.8 kg	235×310×190 / 2.8 kg	260×460×320 / 8.6 kg	240×195×155 / 4.5 kg
単品サイズ	58×90×195 / 1,100 g	60×160×200 / 220 g	10×125×160 / 60 g	60×60×145 / 360 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。 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。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。	加える水の量を調整して、サラダ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。	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。

	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	チャオコー ココナッツミルク
				
商品コード	489	320	318	310
規格・入数	330ml / 12	350ml / 24	350ml / 24	400ml / 24
賞味期限	450 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	8997212 610061	044738 209564	044738 209519	044738 018340
ITFコード	189 97212 61006 8	400 44738 20956 2	400 44738 20951 7	400 44738 01843 0
ケースサイズ	195×240×155 / 4.4 kg	270×400×125 / 10.3 kg	270×400×125 / 10.3 kg	310×450×130 / 11.9 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm)	60×60×145 / 350 g	65×65×120 / 400 g	65×65×120 / 400 g	75×75×110 / 480 g
商品特徴	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。	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。

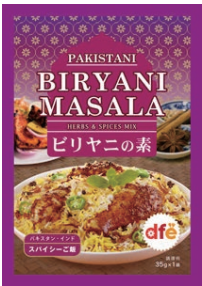
	チャオタイ ココナッツクリーム パウダー	フンタン フィッシュソース (ニュクマム) 35N	フンタン フィッシュソース (ニュクマム) 35N	フンタン フィッシュソース (ニュクマム) 25N
				
商品コード	314	2796	2797	2798
規格・入数	60g / 10×10B/L	200ml / 12	1000ml / 12	4000ml / 12
賞味期限	720 日	540 日	540 日	540 日
原産国名	タイ	ベトナム	ベトナム	ベトナム
JANコード	4938845 410066	8934874 112205	8934874 122013	8934874 124048
ITFコード	— — —	189 34874 12220 1	— — —	— — —
ケースサイズ	265×600×190 / 8 kg	185×230×200 / 3.3 kg	310×240×290 / 15.7 kg	290×280×375 / 21.0 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm)	10×120×160 / 70 g	55×55×170 / 260 g	74×74×268 / 1260 g	120×120×350 / 5100 g
商品特徴	加える水の量を調整して、サラダ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。	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・ブランドのニュクマムは、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。	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・ブランドのニュクマムは、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。 大容量 1000ml サイズ。	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・ブランドのニュクマムは、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。 業務用 4000ml サイズ。

	クラシックタイ フィッシュソース (ナンプラー)	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	クラシックタイ シンガポールチリソース (海南鶏飯香辣醬)
				
商品コード	406	408	418	426
規格・入数	200ml / 12	200ml / 12	200ml / 12	226g / 12
賞味期限	720日	720日	720日	540日
原産国名	タイ	タイ	タイ	タイ
JANコード	8850045 111016	8850045 110118	8850045 110217	8850045 113126
ITFコード	---	---	---	188 50045 11312 3
ケースサイズ	190×240×190 / 6 kg	190×240×190 / 6 kg	190×240×190 / 6 kg	210×280×120 / 5.4 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm)	55×55×170 / 460 g	60×60×170 / 460 g	60×60×170 / 460 g	65×65×100 / 425 g
商品特徴	「クラシックタイ」ブランドのナンプラーは、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。	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。	唐辛子と生姜をきかせた、シンガポールの名物料理『海南鶏飯（チキンライス）』に最適なつけダレです。 ほかにも、生春巻きや唐揚げ、また炒め物など、様々な料理でお使い頂ける万能調味料です。

	フライングダース シーラーチャー チリソース	ABC サンバルアスリ	ABC ケチャップマニス	ロボ トムヤムペースト
				
商品コード	2724	1780	2250	2186
規格・入数	200ml / 12	335ml / 24	600ml / 12	30g / 12×20B/L
賞味期限	540日	720日	630日	720日
原産国名	タイ	インドネシア	インドネシア	タイ
JANコード	087666 052789	0711844 120013	0711844 110038	4938845 410011
ITFコード	008 76660 80010 2	---	---	---
ケースサイズ	190×240×170 / 3.4 kg	265×400×215 / 16 kg	287×216×285 / 11.0 kg	300×380×260 / 10.5 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm)	58×58×152 / 264 g	65×65×210 / 660 g	65×65×270 / 870 g	7×120×165 / 40 g
商品特徴	ホットな辛みの中にガーリックの香りと甘酸っぱさがたまたまの代表的なチリソース。 とうがらしの含有量が全体の約60%を占め、ガーリック風味の濃厚なチリソースです。	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。	椰子糖を使用した、インドネシアの甘口醤油。 インドネシア料理の人気メニュー、ナシゴレンやミーゴレンなどの仕上げに少量加えるとコクと風味が増します。	唐辛子の辛さとタマリンドの酸味、レモン草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。

	クラシックタイ グリーンカレー ペースト	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
				
商品コード	402	400	304	302
規格・入数	113g / 12	113g / 12	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 100201	8850045 100102	4938845 410035	4938845 410028
ITFコード	---	---	---	---
ケースサイズ	185×220×115 / 2.9 kg	185×220×115 / 2.9 kg	270×450×190 / 8.5 kg	270×450×190 / 8.5 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さmm)	55×55×90 / 220 g	55×55×90 / 220 g	10×127×175 / 60 g	10×127×175 / 60 g
商品特徴	現地では、「ゲェン・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。	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。刺激の強い辛さが特徴です。 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。

	メープロイ イエローカレー ペースト	ビアンコ カレーパウダー	ビアンコ カレーパウダー	dfe バクテーの素
				
商品コード	306	327	328	7320
規格・入数	50g / 12×10B/L	50g / 15×10B/L	100g / 10×10B/L	18g / 24×4B/L
賞味期限	720日	720日	720日	360日
原産国名	タイ	ベトナム	ベトナム	日本
JANコード	4938845 410042	8934741 111355	8934741 111454	4938845 101209
ITFコード	---	---	---	149 38845 10120 6
ケースサイズ	270×450×190 / 8.5 kg	350×640×250 / 10.2 kg	350×640×250 / 12.3 kg	235×310×190 / 3 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さmm)	10×127×175 / 60 g	15×100×168 / 58 g	20×125×168 / 106 g	5×130×175 / 27 g
商品特徴	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。	八角とシナモンが効いたベトナムのカレーパウダー。 さつま芋と鶏肉、ココナッツミルクで作るやさしい味わいのベトナム風カレーに最適なスパイスの配合になっています。	八角とシナモンが効いたベトナムのカレーパウダー。 さつま芋と鶏肉、ココナッツミルクで作るやさしい味わいのベトナム風カレーに最適なスパイスの配合になっています。	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、豚肉のクセをおさえ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。

	dfe ルーロー飯の素	dfe 海南チキンライスの素	dfe ビリヤニの素	dfe レモングラス炒めの素
				
商品コード	7321	7323	7324	7322
規格・入数	55g / 24×4B/L	70g / 24 x 3B/L	35g / 24×4B/L	44g / 24×4B/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 101216	4938845 101230	4938845 101247	4938845 101223
ITFコード	149 38845 10121 3	149 38845 10123 7	149 38845 10124 4	149 38845 10122 0
ケースサイズ	235×310×190 / 6.6 kg	235×310×190 / 6.3 kg	235×310×190 / 4.7 kg	235×310×190 / 5.5 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さmm)	5×130×175 / 64 g	10×120×170 / 85 g	5×130×175 / 45 g	5×130×175 / 53 g
商品特徴	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。	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。	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。	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。

	インドフード ナシゴレンの素	インドフード ルンダンの素	インドフード カレーの素	インドフード グライカレーの素
				
商品コード	9892	1724	9886	1792
規格・入数	50g / 24	57g / 24	45g / 24	45g / 24
賞味期限	720日	720日	720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	089686 440188	089686 440430	089686 440133	089686 440089
ITFコード	---	---	---	---
ケースサイズ	160×120×245 / 1.4 kg	160×120×245 / 1.6 kg	160×120×245 / 1.3 kg	160×120×245 / 1.3 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さmm)	8×110×150 / 53 g	8×110×150 / 68 g	7×110×150 / 50 g	7×110×150 / 50 g
商品特徴	現地で最も人気なブランド「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。	インドネシアのビーフドライカレー「ルンダン」の調味料。 牛肉をじっくりコトコト煮込む、風味豊かで温かい味わいの料理です。 スマトラのパダンが本場と言われる料理ですが、インドネシア料理の中でも代表的なものです。	鶏肉などの肉を各種のスパイスとココナッツミルクで煮込んで作るスープタイプのカレーです。 ルンダンよりもあっさりとした味わいで、家庭料理としてインドネシア全土で食べられているメニューです。	「グライ」はインドネシアのバリ島が本場の牛肉や鶏肉などを煮込んだスープカレーです。 ローカルでは、羊肉を使って調理したりします。

	インドフード ソトアヤムの素	インドフード オポールアヤムの素	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
				
商品コード	9882	1726	574	575
規格・入数	45g / 24	45g / 24	200g / 12	200g / 12
賞味期限	720日	720日	540日	540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	089686 440584	089686 440287	4938845 504109	4938845 504116
ITFコード	---	---	149 38845 50410 6	149 38845 50411 3
ケースサイズ	160×120×245 / 1.3 kg	160×120×245 / 1.3 kg	140×280×180 / 2.8 kg	140×280×180 / 2.8 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm)	7×110×150 / 50 g	7×110×150 / 50 g	20×130×175 / 230 g	20×130×175 / 230 g
商品特徴	「ソトアヤム」は、鶏の旨味がたっぷりのあっさりスープで、くせがなく優しく食べやすい味わいです。 インドネシア人のソウルフードとして全土で食べられています。	「オポールアヤム」は、骨付き肉をキャンドルナッツやガラランガー、クミンなどの香辛料とココナッツミルクで煮込んだカレースープです。	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：★★★★☆

	キッチン 88 タイカレー チキン・イエロー	キッチン 88 タイ・マサマン チキンカレー	キッチン 88 インドカレー バターチキン	dfe マレーシア風 マイルドチキンカレー
				
商品コード	576	577	578	630
規格・入数	200g / 12	200g / 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 504123	4938845 504147	4938845 504130	4938845 495018
ITFコード	149 38845 50412 0	149 38845 50414 4	149 38845 50413 7	149 38845 49501 5
ケースサイズ	140×280×180 / 2.8 kg	140×280×180 / 2.8 kg	140×280×180 / 2.7 kg	140×270×185 / 2.7 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm)	20×130×175 / 230 g	20×130×175 / 230 g	20×130×175 / 210 g	20×130×175 / 210 g
商品特徴	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：★★★★☆☆	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：★★★★☆☆	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コクを加え、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：★★★★☆☆	レモングラスやガラランガー、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：★★★☆☆☆

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	スマートイート タイ・グリーンカレー
			
商品コード 規格・入数 賞味期限 原産国名 JANコード ITFコード ケースサイズ 単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm)	商品コード 規格・入数 賞味期限 原産国名 JANコード ITFコード ケースサイズ 単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm)	商品コード 規格・入数 賞味期限 原産国名 JANコード ITFコード ケースサイズ 単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm)	商品コード 規格・入数 賞味期限 原産国名 JANコード ITFコード ケースサイズ 単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm)
631 180g / 12 540日 タイ 4938845 495025 149 38845 49502 2 140×270×185 / 2.7 kg 20×130×175 / 210 g	632 180g / 12 540日 タイ 4938845 495032 149 38845 49503 9 140×270×185 / 2.7 kg 20×130×175 / 210 g	633 180g / 12 540日 タイ 4938845 495049 149 38845 49504 6 140×270×185 / 2.7 kg 20×130×175 / 210 g	613 115g / 12 720日 タイ 8858011 585007 188 58011 58500 4 120×240×165 / 1.6 kg 20×115×155 / 125 g
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：★★★★☆	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：★★★★☆

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	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)
			
商品コード 規格・入数 賞味期限 原産国名 JANコード ITFコード ケースサイズ 単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm)	商品コード 規格・入数 賞味期限 原産国名 JANコード ITFコード ケースサイズ 単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm)	商品コード 規格・入数 賞味期限 原産国名 JANコード ITFコード ケースサイズ 単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm)	商品コード 規格・入数 賞味期限 原産国名 JANコード ITFコード ケースサイズ 単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm)
610 115g / 12 720日 タイ 8858011 585069 188 58011 58506 6 120×240×165 / 1.6 kg 20×115×155 / 125 g	612 115g / 12 720日 タイ 8858011 585021 188 58011 58502 8 120×240×165 / 1.6 kg 20×115×155 / 125 g	588 180g / 12 540日 タイ 8858011 508297 — — — 140×280×180 / 2.7 kg 20×130×175 / 210 g	620 115g / 12 540日 タイ 4938845 504208 — — — 118×333×164 / 2.0 kg 25×115×160 / 140 g
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：★★★★☆	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。 蟹のうま味と卵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：★★★★☆

キッチン 88 トムヤム カップスープ	キッチン 88 タイトムヤムスープ	キッチン 88 パッタイセット・オリジナル (タイ風焼きそば)	dfe フォーガーセット
			
580	606	585	7300
90g / 12	270g / 12	220g / 12	230g / 12
540 日	540 日	540 日	240 日
タイ	タイ	タイ	日本
8858011 318032	8858011 801077	8858011 802913	4938845 101018
---	188 58011 80107 4	188 58011 80291 0	149 38845 10101 5
260×320×125 / 1.7 kg	145×360×190 / 3.8 kg	270×370×140 / 3.3 kg	265×350×250 / 3.0 kg
80×80×115 / 120 g	30×130×180 / 305 g	45×110×175 / 250 g	35×190×270 / 245 g
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 (奥行き×幅×高さ mm) 商品特徴			
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。 辛味・酸味・香りを楽しむ「トムヤム」スープ。マッシュルームやハーブ類が具材として入っているので、温めるだけで美味しく召し上がれます。海老や鶏肉などお好みの具材を加えれば、手軽に本場の味を再現できます。 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。 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。			

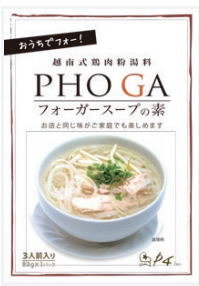
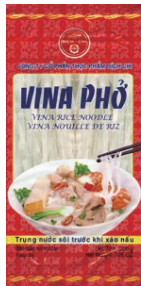
旺來旺 台湾麵線	味王 インスタント焼きそば 十三香味 (シーサンジャン)	味王 台湾ラーメン 椒麻牛肉味 (ジャオマールーロー)	味王 王子麵 (個包装) (おうじ)
			
915	960	961	964
150g / 30	88g / 30	91g / 24	40g / 40
360 日	210 日	210 日	210 日
台湾	台湾	台湾	台湾
4713958 257186	4710008 211563	4710008 211273	4710008 211020
147 13958 25718 3	JAN:4710008 285588	JAN:4710008 285977	147 10008 21102 7
420×270×270 / 6 kg	305×400×135 / 3.1 kg	305×400×135 / 2.5 kg	410×300×145 / 2 kg
60×210×150 / 160g	40×180×125 / 94 g	40×180×125 / 95 g	30×115×160 / 50 g
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 (奥行き×幅×高さ mm) 商品特徴			
台湾独自の製法で褐色に仕上げた日本のそうめんのような細麺を、鰹(かつお)や鯖(さば)の出汁を効かせたとろみのあるスープで食べる台湾の伝統料理。 現地では牡蠣やモツ、肉団子などの具材を加えて作ります。 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。 あっさりコクうまスープが美味しい、台湾で大人から子供まで人気のスナック麺。スープの代わりや小腹が空いたときにピッタリのサイズ。 煮ても、お湯をかけてもラーメンとして召し上がれます。また、麺を砕いてスナックとしてもどうぞ。			

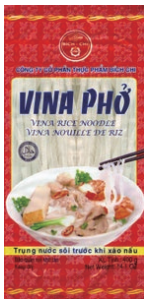
味王 王子麺 40g×5P (おうじ)	味味 A 台湾ラーメン 排骨鶏(チキン) 味	味味 A 台湾ラーメン 辛辣牛肉(ピリ辛牛肉) 味	真麺堂 台湾汁なし刀削麺 香辣醤油味 (ジャンラー)
			
965	940	941	949
40g x 5P / 8	82g / 30	80g / 30	90g / 24
210 日	240 日	240 日	360 日
台 湾	台 湾	台 湾	台 湾
4710008 290179	810477 010132	810477 010149	4710110 232050
047 10008 28104 7	JAN: 810477 010194	JAN: 810477 010200	247 10110 23207 8
410×300×145 / 2 kg	305×400×135 / 3.1 kg	305×400×135 / 3.0 kg	350×365×160 / 3.0 kg
105×105×165 / 230 g	40×150×105 / 95 g	40×150×105 / 93 g	40×155×120 / 105 g
あっさりコクうまスープが美味しい、台湾で大人から子供まで人気のスナック麺。スープの代わりや小腹が空いたときにピッタリのサイズ。煮ても、お湯をかけてもラーメンとして召し上がれます。また、麺を砕いてスナックとしてもどうぞ。	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。	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。	幅広のちぢれ麺でタレのからみがいよい、ピリ辛醤油仕立ての台湾汁なし刀削麺。 油で揚げていないノン・フライ麺なので、麺から油が溶け出さず、ソースの風味そのままをお楽しみ頂けます。

真麺堂 台湾汁なし刀削麺 旨辛にんにく醤油味	阿舎食堂 台湾汁なし麺 香辣椒麻味 (シャンラージャオマー)	阿舎食堂 台湾汁なし 台南担仔麵 (タイナンタンツウ)	コカ インスタント麺 トムヤム味
			
952 82g / 24 360日 台湾 4710111 905861 247 10111 90588 9 360×350×165 / 2.7 kg 45×190×140 / 100 g	980 116g / 20 300日 台湾 4715635 853674 547 15635 85367 9 260×370×235 / 2.7 kg 45×120×215 / 127 g	981 116g / 20 300日 台湾 4715635 853919 547 15635 85391 4 260×370×235 / 2.7 kg 45×120×215 / 127 g	251 85g / 30 240日 シンガポール 8888056 813148 188 88056 81423 4 208×520×128 / 3 kg 30×110×145 / 95 g
ニンニクをきかせた、旨口醤油味のピリ辛汁なし麺。幅広ちぢれ麺のもっちり歯ごたえと、ツルリとした喉ごし。ニンニクの香り、旨口醤油のコク、唐辛子の辛味が一体となった美味しさ。麺そのもののおいしさも味わえるのが真麺堂ならではの。	唐辛子と花椒をきかせ、四川風・しび辛味に仕上げた辛口のまぜそばです。 添付の辛味シーズニングの量を調整して、お好みの辛さでお楽しみ頂けます。	古くから伝わる秘伝のレシピで、ゆっくり時間をかけて調理したシャロットと風味豊かな台湾醤油が香る台南風まぜそばです。 添付の辛味シーズニングの量を調整して、お好みの辛さでお楽しみ頂けます。	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。

コカ インスタント麺 シンガポール ラクサ味	コカ インストント麺スパイシー シンガポール焼きそば	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
 	 	 	 
260	253	9898	1818
90g / 30	85g / 30	80g / 40	80g / 40
240 日	240 日	240 日	240 日
シンガポール	シンガポール	インドネシア	インドネシア
8888056 820023	8888056 813162	089686 170733	089686 171679
188 88056 81432 6	188 88056 81416 6	189 94963 00366 8	100 89686 17167 6
208×540×128 / 3.2 kg	208×520×128 / 3 kg	200×340×245 / 3.6 kg	205×360×245 / 3.6 kg
30×110×145 / 100 g	30×110×145 / 95 g	33×117×95 / 83 g	33×118×95 / 83 g
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。	シンガポールらしく様々な材料を組み合わせたスパイシーなアジアン焼きそば。 トマトの甘味と酸味、各種香辛料を加えて辛口のエスニック風味にアレンジしました。	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	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
 			
9908	2720	2722	2724
75g / 40	65g / 30	65g / 30	65g / 30
240日	360日	360日	360日
インドネシア	ベトナム	ベトナム	ベトナム
089686 170344	8934684 031116	8934684 031161	8934684 031062
100 89686 01034 0	— — —	— — —	— — —
200×340×245 / 3.3 kg	320×530×140 / 2.8 kg	320×530×140 / 2.8 kg	320×530×140 / 2.8 kg
33×117×95 / 82 g	30×150×110 / 75 g	30×150×110 / 75 g	30×150×110 / 75 g
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。	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。

	バウロン フォーガーの素 (4食分)	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
				 
商品コード	2788	3450	2800	2155
規格・入数	75g / 12×12B/L	8.8g×3 / 24×2B/L×2	200g / 24	200g / 24
賞味期限	360日	360日	720日	720日
原産国名	ベトナム	日本	ベトナム	ベトナム
JANコード	8935015 099027	4562355 970040	8934741 528498	8934863 343122
ITFコード	---	---	---	---
ケースサイズ	235×405×155 / 12 kg	235×310×380 / 4.4 kg	360×470×195 / 5.4 kg	360×470×195 / 5.4 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さmm)	20×105×115 / 80 g	5×130×175 / 37 g	35×155×240 / 210 g	35×130×240 / 210 g
商品特徴	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。	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ポピュラーなローカルブランドです。

	ビクチ ライスヌードル (フォー) 3.5mm	ビクチ ブン(米細麺) 1.2mm	ドゥイアン ブン・ガオ 1.0mm	ドゥイアン ブン・ガオ 1.2mm
	 	 		
商品コード	2151	2156	2340	2342
規格・入数	400g / 30	200g / 25	400g / 30	400g / 30
賞味期限	720日	720日	720日	720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	8934863 301153	8934863 339125	4938845 601556	8938505 644059
ITFコード	---	---	---	---
ケースサイズ	415×435×390 / 12.8 kg	380×420×240 / 5.8 kg	600×390×260 / 13 kg	600×390×260 / 13 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さmm)	80×130×240 / 420 g	60×130×240 / 225 g	60×125×240 / 410 g	60×125×240 / 410 g
商品特徴	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ポピュラーなローカルブランドです。	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、またライスベーパーでおかずと一緒に巻いて食べたりします。	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、またライスベーパーでおかずと一緒に巻いて食べたりします。	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、またライスベーパーでおかずと一緒に巻いて食べたりします。

	ドゥイアン ブン・ボー・フェ 1.8mm	ドゥイアン ブン・ボー・フェ 2.0mm	ドゥイアン ビーフン・ポーション 0.6mm	ドゥイアン 揚げ春巻き用 ライスペーパー
				
商品コード	2159	2161	2345	2339
規格・入数	400g / 30	400g / 30	50g x 6 / 20	300g / 40
賞味期限	720日	720日	720日	720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	4938845 601594	8938845 644714	8938505 644073	8938505 640167
ITFコード	---	---	---	---
ケースサイズ	600×390×260 / 13 kg	600×390×260 / 13 kg	240×470×415 / 7 kg	340×340×215 / 13 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm)	60×125×240 / 410 g	60×125×240 / 410 g	90×105×240 / 320 g	20×170×220 / 310g
商品特徴	ベトナム中部、「フェ」の名物料理と同じ名前のブン・ボー・フェは、普通のブンよりも太くもちりとした食感が特徴の麺です。 ラクサヌードルの麺としてもお使いいただけます。 やや太めの 1.8mm タイプ。	ベトナム中部、「フェ」の名物料理と同じ名前のブン・ボー・フェは、普通のブンよりも太くもちりとした食感が特徴の麺です。 ラクサヌードルの麺としてもお使いいただけます。 太めの 2.0mm タイプ。	細麺のビーフンが使い勝手の良い 50g ずつのポーションになっています。 ぬるま湯につけて戻し、お好みの具材と炒めたり、スープに入れてサッと茹でるだけで直ぐに食べられる便利な麺です。	揚げ春巻きを作るのに最適な 1/4 サイズにカットしたチャーゾー（揚げ春巻き）専用ライスペーパー。 小ぶりで巻きやすく、黄色く着色してあるので、短時間で綺麗な揚げ色に仕上がります。

	ドゥイアン 業務用ライスペーパー 16cm	ドゥイアン 業務用ライスペーパー 22cm	ドゥイアン 業務用ライスペーパー 25cm	ドゥイアン 業務用ライスペーパー 28cm
				
商品コード	2330	2331	2332	2333 t
規格・入数	500g / 20	500g / 20	500g / 20	500g / 20
賞味期限	720日	720日	720日	720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	4938845 601167	4938845 601228	4938845 601259	4938845 601280
ITFコード	149 38845 60116 4	149 38845 60122 5	149 38845 60125 6	149 38845 60128 7
ケースサイズ	340×340×205 / 11 kg	470×240×250 / 11 kg	520×270×215 / 11 kg	300×300×305 / 11 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm)	40×185×220 / 505 g	30×230×270 / 510 g	30×265×295 / 510g	15×290×325 / 515g
商品特徴	タピオカの割合が高く、薄くても破れにくいライスペーパーです。 チャーゾー（揚げ春巻き）に適した小ぶりのサイズで巻ける小さめのサイズです。	タピオカの割合が高く、薄くても破れにくいライスペーパーです。 ベトナムで主流の一般的なサイズのライスペーパーです。生春巻きやおかずを巻いて食べるのに最適です。	タピオカの割合が高く、薄くても破れにくいライスペーパーです。 ベトナムで主流の一般的なサイズより少し大きめのライスペーパーです。大きめの生春巻きやおかずを巻いて食べるのに最適です。	タピオカの割合が高く、薄くても破れにくいライスペーパーです。 大判サイズのライスペーパーは、1/4 にカットして揚げ春巻きや手巻き寿司のように野菜やおかずを巻いて食べるのに最適です。

ビアンコ ライスペーパー DM22	キッチン 88 バスマティライス	キッチン 88 ブラックライス (ライスベリー)	アジアンディナー ジャスミンライス (タイ香り米)
			
商品コード 330	681	686	1042
規格・入数 250g / 20×4B/L	150g / 12	150g / 12	300g / 12
賞味期限 720日	540日	540日	精米日より約15ヶ月
原産国名 ベトナム	タイ	タイ	タイ
JANコード 8934741 523561	8858011 802166	8858011 825509	4938845 490020
ITFコード ---	188 58011 80216 3	188 58011 82550 6	---
ケースサイズ 495×495×260 / 22 kg	145×295×170 / 2.1 kg	145×295×170 / 2.1 kg	200×245×190 / 3.9 kg
単品サイズ 20×225×270 / 260 g	35×135×160 / 160 g	35×135×160 / 160 g	25×140×207 / 310 g
商品特徴 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。	バスマティは、パキスタンから北インドの一部で栽培される長い粒と特有の芳香で有名なお米です。 インドカレー、ビリヤニなどの料理に最適で、世界的に人気があるお米です。温めるだけで手軽に食べられる、レトルト米飯。	「ジャスミン米」と「黒米」を自然交配させたブラックライスは、華やかな香りと高い栄養価を持つ玄米です。温めるだけで手軽に食べられる、レトルト米飯。 ＊お米の色はポリフェノール（アントシアニン）によるものです。	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。

トンファ ジャスミンライス (タイ香り米)	韓味伝 トック (韓国風もち)	韓味伝 トッポギ (韓国風棒もち)	フクロン 蓮花茶 25P (ティーバック)
			
商品コード 3015	8133	8132	1390
規格・入数 30kg / 5kg×6	110g / 20	110g / 20	2g×25P / 20
賞味期限 ---	270日	270日	720日
原産国名 タイ	日本	日本	ベトナム
JANコード 8851212 200502	4938845 806036	4938845 806029	8935328 600101
ITFコード ---	149 38845 80603 3	149 38845 80602 6	---
ケースサイズ 450×700×150 / 31 kg	220×335×135 / 2.6 kg	220×335×135 / 2.6 kg	340×380×130 / 1.8 kg
単品サイズ 260×410×50 / 5.1 kg	30×120×190 / 120 g	30×120×190 / 120 g	80×70×120 / 80 g
商品特徴 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。 ベタつかずに、サラッとした食感で、独特の華やかな香りがあります。	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。鍋物や種類の具材、また炒め物やデザートにも。	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	LC コーヒーフィルター	dfe パールタピオカ [150g・終売予定]	dfe パールタピオカ [100g・新規格]
				
商品コード	900	2786	295	291
規格・入数	2g X 15P / 24	1個 / 15	150g / 15	100g / 15
賞味期限	720日	---	720日	720日
原産国名	ベトナム	ベトナム	マレーシア	マレーシア
JANコード	8935024 120187	8935127 600036	4938845 410097	4938845 410103
ITFコード	---	---	---	---
ケースサイズ	160×240×310 / 1.8 kg	240×310×190 / 2.0 kg	270×360×110 / 2.5 kg	162×245×100 / 1.6 kg
単品サイズ	50×115×73 / 70 g	箱：95×93×75 / 115 g	20×140×190 / 155 g	10×125×170 / 105 g
(奥行き×幅×高さmm)				
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。	コンデンスミルクや砂糖とミルク等で加糖して作る、ベトナムコーヒー用の専用フィルター。 お好みのコーヒー豆を使って、お楽しみください。	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、プリンやドリングに加えて、またスープの具材としてもお使い頂けます。 ※2024 年上半期 終売予定	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、プリンやドリングに加えて、またスープの具材としてもお使い頂けます。 ※2024 年上半期 発売予定

	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
(奥行き×幅×高さmm)				
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	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 1898	730	731	732
規格・入数 100g / 15	60g / 12	60g / 12	60g / 12
賞味期限 720日	360日	360日	360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 490211	9555243 804621	9555243 804638	9555243 804645
ITFコード ---	JAN:9555243 804652	JAN:9555243 804669	JAN:9555243 804676
ケースサイズ 162×245×100 / 1.6 kg	240×330×220 / 1.5 kg	240×330×220 / 1.5 kg	240×330×220 / 1.5 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm) 10×125×170 / 105 g	80×80×210 / 115 g	80×80×210 / 115 g	80×80×210 / 115 g
商品特徴 小粒タイプのミニタピオカは、デザート材料としてもスープの具材としても最適です。	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な味をつけ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。

華元 イカ風味スナック オリジナル	華元 ポテトチップス 牡蠣オムレツ味	華元 濃！台湾麻辣火鍋 ポテトチップス	華元 濃！台湾激旨辛 コーンスナック
			
商品コード 997	994	880	883
規格・入数 25g / 20	34g / 20	76.5g / 12	113g / 12
賞味期限 300日	240日	240日	240日
原産国名 台湾	台湾	台湾	台湾
JANコード 4710176 011026	4710176 121145	4710176 044185	4710176 044154
ITFコード 147 10176 01102 3	147 10176 12114 2	147 10176 04418 2	147 10176 04415 1
ケースサイズ 260×345×215 / 0.9 kg	310×365×295 / 1.3 kg	425×270×265 / 1.4 kg	435×270×285 / 1.8 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さ mm) 40×145×185 / 31 g	50×180×200 / 42 g	60×190×240 / 85 g	60×190×240 / 120 g
商品特徴 甘辛く味付けをした「イカ焼き」風味のスナックは、台湾で発売から40年をこえるロングセラー商品。 夜店のイカ焼きを思い出すようなにんにくをきかせた焦がし醤油の香りにザクザクとした食感。手が止まらなくなるスナックです。	台湾屋台で人気の「蚵仔煎（オアジェン）」風味のポテトチップスです。 蚵仔煎とは、日本では牡蠣オムレツとして知られ、牡蠣を卵とモチモチ生地で挟んで焼き、甘じょっぱいソースで食べる料理です。	台湾火鍋のシビれる辛さ！豆板醤と花椒がきいた濃厚辛味パウダーをまぶした、厚切りポテトチップス。	軽く香ばしい食感のコーンスナックに台湾の濃厚旨辛パウダーをまぶした、辛口風味のスナック菓子。

	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	dfe フライドパスタスナック えびしお味
				
商品コード	7001	7002	7004	7012
規格・入数	55g / 24	50g / 24	50g / 24	45g / 24
賞味期限	180日	180日	180日	180日
原産国名	日本	日本	日本	日本
JANコード	4938845 007013	4938845 007020	4938845 007044	4938845 007129
ITFコード	---	---	---	---
ケースサイズ	235×310×190 / 1.5 kg	235×310×190 / 1.4 kg	235×310×190 / 1.4 kg	235×310×190 / 1.3 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さmm)	50×120×190 / 60 g	50×120×190 / 55 g	50×120×190 / 55 g	50×120×190 / 50 g
商品特徴	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。	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。

	dfe フライドパスタスナック 海老のアヒージョ味	トリックス ベイクドチップ オリジナル味	トリックス ベイクドチップ キムチ味	トリックス ベイクドチップ アジアン BBQ 味
				
商品コード	7014	7080	7081	7082
規格・入数	45g / 24	15g x 12P / 12	15g x 12P / 12	15g x 12P / 12
賞味期限	180日	360日	360日	360日
原産国名	日本	インドネシア	インドネシア	インドネシア
JANコード	4938845 007143	8994391 000027	8994391 000034	8994391 000041
ITFコード	---	18 994391 00002 4	18 994391 00003 1	18 994391 00004 8
ケースサイズ	235×310×190 / 1.3 kg	270×290×230 / 3.3 kg	270×290×230 / 3.3 kg	270×290×230 / 3.3 kg
単品サイズ (奥行き×幅×高さmm)	50×120×190 / 50 g	95×125×110 / 260 g	95×125×110 / 260 g	95×125×110 / 260 g
商品特徴	海老とにんにくの旨味がきいたバ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。	小麦粉とじゃがいもの生地をクリスピーに焼き上げた、ノン・フライチップスです。 じゃがいもの風味が楽しめる秘伝の調味料で味付けをしたオリジナル味。	小麦粉とじゃがいもの生地をクリスピーに焼き上げた、ノン・フライチップスです。 ピリッとした辛さがやみつきのキムチ味。	小麦粉とじゃがいもの生地をクリスピーに焼き上げた、ノン・フライチップスです。 ほんのりとスパイシーで甘みが絶妙なアジアン BBQ 味

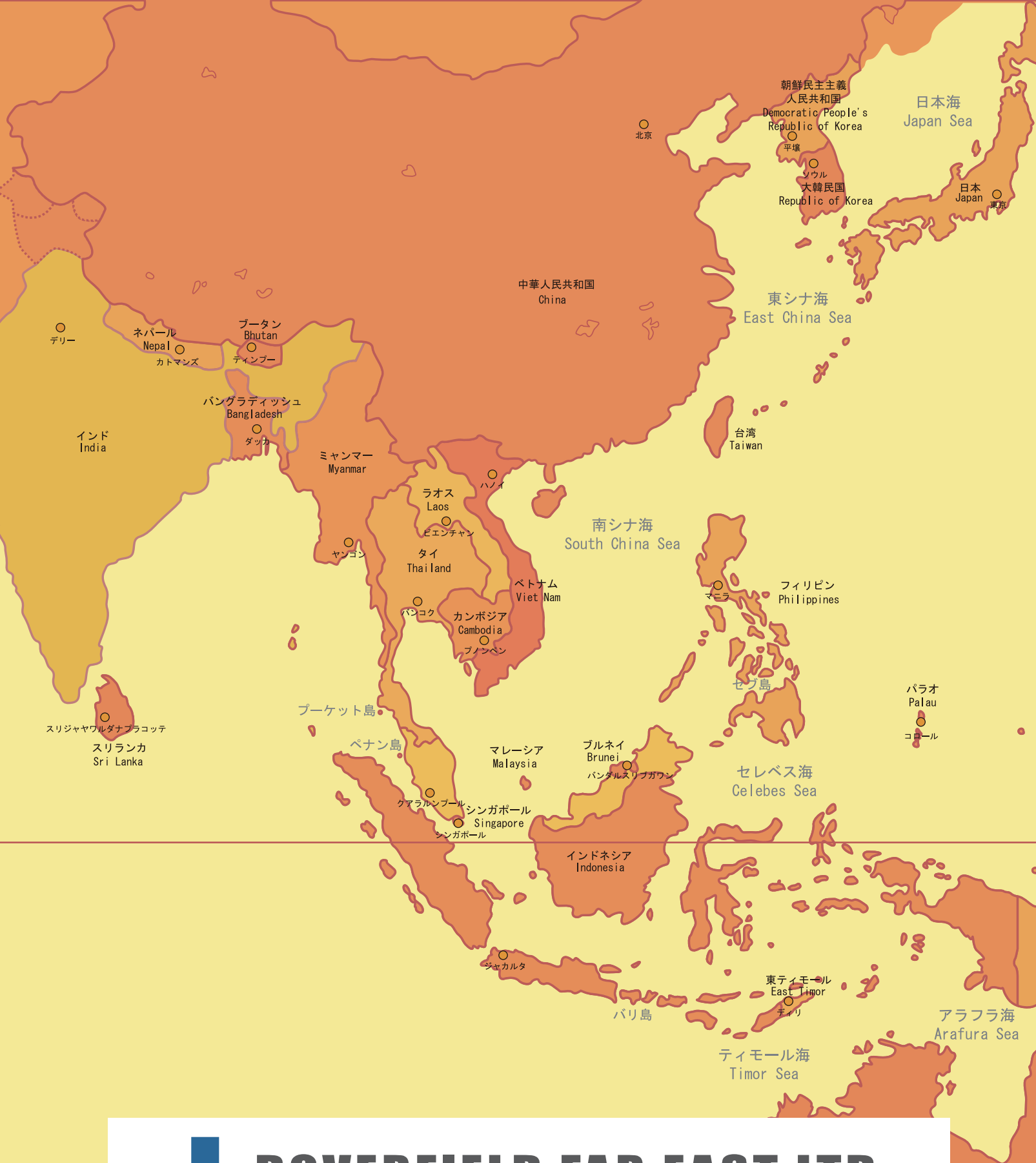
雪天果 台湾ハーブキャンディー ソルト&レモン風味	雪天果 台湾ハーブキャンディー びわ&ソルト風味	雪天果 台湾ハーブキャンディー ハニー&レモン風味	雪天果 台湾ハーブキャンディー ハーバルミント風味
			
商品コード 938	商品コード 935	商品コード 936	商品コード 937
規格・入数 30g / 36 x 4	規格・入数 30g / 36 x 4	規格・入数 30g / 36 x 4	規格・入数 30g / 36 x 4
賞味期限 720日	賞味期限 720日	賞味期限 720日	賞味期限 720日
原産国名 台湾	原産国名 台湾	原産国名 台湾	原産国名 台湾
JANコード 4710944 702347	JANコード 4710944 702354	JANコード 4710944 702378	JANコード 4710944 702361
ITFコード ---	ITFコード ---	ITFコード ---	ITFコード ---
ケースサイズ 395×335×360 / 7.5 kg	ケースサイズ 395×335×360 / 7.5 kg	ケースサイズ 395×335×360 / 7.5 kg	ケースサイズ 395×335×360 / 7.5 kg
単品サイズ 10×105×165 / 35 g	単品サイズ 10×105×165 / 35 g	単品サイズ 10×105×165 / 35 g	単品サイズ 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。 レモンが香る甘じょっぱい、ソルト&レモン風味。	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。 みずみずしくフルーティーな香りのびわ&ソルト風味。	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。 レモンの爽やかな香りとまろやかな甘みのハニー&レモン風味。	商品特徴 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。 ミントにメントールを加えて爽やかさをアップした、ハーバルミント風味。



① 麺線 ② 蚵仔煎 ③ 臭豆腐 ④ 鶏排 ⑤ 肉圓 ⑥ 魯肉飯
(めんせん) (オアチェン) (しゅうどうふ) (ジーパイ) (パーワン) (ルーローハン)



地域の特性や店舗スペースなどを考慮したオリジナルのエスニックコーナーをご提案いたします。
どうぞ、お気軽にご相談下さい。



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:

<https://doverfield.co.jp>

