

| 製品コード | 製品名 | 使用原材料 | 栄養成分(100gあたり) | | | | |
|----------|------------------|---|---------------|---------|-------|---------|----------|
| | | | エネルギー(kcal) | たん白質(g) | 脂質(g) | 炭水化物(g) | 食塩相当量(g) |
| 7482 015 | グリーンカレーペーストプレミアム | カレーペースト(唐辛子、にんにく、レモングラス、シャロット、食塩、ガラシ、こぶみかんの皮、シユリンペースト(えびを含む))、砂糖、ナンプレー、大豆油、食塩/調味料(アミノ酸) | 166 | 3.8 | 6.7 | 22.5 | 8.7 |
| 7482 016 | ガパオソースプレミアム | バジル、砂糖、食塩、にんにく、オイスターソース(大豆を含む)、唐辛子、大豆油、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、ナンプレー/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、香料、カラメル色素 | 132 | 3.9 | 3.6 | 21.1 | 10.8 |
| 7482 017 | トムヤムペーストプレミアム | レモングラス、カレーペースト(唐辛子、レモングラス、ガラシ、こぶみかんの皮、にんにく、食塩、その他)、大豆油、チリペースト(大豆油、干しえび、唐辛子、玉ねぎ、にんにく、タマリンド、砂糖、食塩、えびペースト)、食塩、マナオ果汁、ガラシ、にんにく/調味料、パプリカ色素 | 182 | 1.1 | 14.4 | 12.0 | 9.5 |
| 7482 018 | カオマンガイソースプレミアム | 野菜(しょうが、にんにく)、砂糖、タオチオパウダー(小麦・大豆を含む)、醸造酢、たん白加水分解物(大豆を含む)、食塩、唐辛子/増粘剤(加工でん粉)、パプリカ色素 | 123 | 2.9 | 0.3 | 27.1 | 5.7 |
| 1332 951 | パッタイソースプレミアム | 砂糖、たん白加水分解物(大豆を含む)、黒蜜、濃縮デーツ果汁、魚醤(魚介類)、醸造酢(小麦を含む)、香味食用油、トマトビュレ、食塩、オニオンパウダー、唐辛子/増粘剤(加工でん粉)、酸味料、乳化剤 | ※199 | 2.7 | 3.8 | 40.0 | 5.0 |
| 1332 952 | カオマンガイソース甘口プレミアム | 黒蜜、砂糖、食塩、たん白加水分解物(大豆を含む)/酸味料 | ※255 | 0.7 | 0.1 | 63.7 | 5.1 |
| 7482 011 | タイグリーンカレーソース | ココナッツミルク、カレーペースト(唐辛子、レモングラス、にんにく、エシャロット、食塩、ガラシ、こぶみかんの皮、ケール、その他)、砂糖、ナンプレー、大豆油、チキンエキス、こぶみかんの葉、バジル、レモングラス、玉ねぎ、食塩、蝦蛄、調味料(アミノ酸)、酒精、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部にえびを含む) | 181 | 3.0 | 14.7 | 9.6 | 2.7 |
| 7482 012 | タイレッドカレーソース | ココナッツミルク、カレーペースト(唐辛子、レモングラス、ガラシ、こぶみかんの皮、にんにく、食塩、エシャロット)、砂糖、ナンプレー、チキンエキス、こぶみかんの葉、大豆油、玉ねぎ、食塩、蝦蛄、調味料(アミノ酸)、酒精、パプリカ色素、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部にえびを含む) | 174 | 3.1 | 13.8 | 10.0 | 2.7 |
| 7482 013 | タイエローカレーソース | ココナッツミルク、カレーペースト(レモングラス、コリアンダー、ガラシ、唐辛子、にんにく、食塩、その他)、砂糖、ナンプレー、大豆油、玉ねぎ、チキンエキス、食塩、蝦蛄、調味料(アミノ酸)、酒精、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部にえびを含む) | 206 | 3.2 | 17.1 | 10.7 | 2.4 |
| 7482 014 | タイマッサマンカレーソース | ココナッツミルク、大豆油、カレーペースト(唐辛子、レモングラス、にんにく、シャロット、食塩、ガラシ、その他)、砂糖、落花生、魚醤(魚介類)、チキンエキス、タマリンドペースト、玉ねぎ、香辛料、調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工でん粉)、パプリカ色素、(原材料の一部にえびを含む) | 255 | 3.6 | 22.4 | 10.4 | 2.0 |
| 7481 076 | タイグリーンカレー150 | 鶏肉、ココナッツミルク、カレーペースト(唐辛子、レモングラス、にんにく、エシャロット、食塩、ガラシ、こぶみかんの皮、ケール、その他)、野菜(たけのこ、玉ねぎ)、ナンプレー、砂糖、レモングラス、バジル、こぶみかんの葉、チキンエキス、食塩、蝦蛄、調味料(アミノ酸)、(原材料の一部にえびを含む) | 159 | 9.5 | 10.7 | 6.1 | 1.4 |
| 7481 077 | タイレッドカレー150 | 鶏肉、ココナッツミルク、カレーペースト(唐辛子、レモングラス、ガラシ、こぶみかんの皮、にんにく、食塩、その他)、野菜(たけのこ、玉ねぎ)、砂糖、ナンプレー、こぶみかんの葉、チキンエキス、食塩、蝦蛄、調味料(アミノ酸)、パプリカ色素、(原材料の一部にえびを含む) | 188 | 8.7 | 14.3 | 6.2 | 1.4 |
| 7482 019 | ガパオ500 | 鶏肉、オイスターソース(大豆を含む)、粒状大豆たん白、バジル、赤ピーマン、植物油(小麦・大豆を含む)、にんにく、砂糖、ナンプレー、チキンエキス、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、塩化カルシウム | 170 | 12.6 | 9.2 | 9.2 | 2.2 |
| 1352 952 | 炒めるタイ風料理の素 | ぶどう糖果糖液糖、たん白加水分解物、魚醤(魚介類)、食塩、オイスターソース、にんにく、バジル、唐辛子、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、酒精、酸味料、カラメル色素、香辛料抽出物、(原材料の一部に大豆を含む) | 126 | 5.8 | 0.3 | 25.0 | 7.4 |
| 1352 951 | 和えるタイ風料理の素 | 砂糖、魚醤(魚介類)、食塩、りんご酢、濃縮レモン果汁、濃縮ライム果汁、にんにく、唐辛子、香菜、玉ねぎ、酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料 | ※103 | 2.3 | 0.0 | 21.2 | 6.8 |
| 1352 953 | トムヤムソース | 魚醤(魚介類)、たん白加水分解物、砂糖、食塩、植物油、香辛料、蝦蛄、ココナッツペースト、濃縮ライム果汁、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、パプリカ色素、甘味料(ステビア)、(原材料の一部にえび、乳成分、大豆、ゼラチンを含む) | ※118 | 4.9 | 3.9 | 9.7 | 11.3 |
| 1352 954 | パクチードレッシング | 食用植物油、醸造酢、砂糖、食塩、ナンプレー、香辛料抽出物、酒精、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、乾燥パクチー、ブラックペッパー、香料、増粘剤(キサンタン) | ※202 | 1.2 | 15.7 | 12.3 | 3.9 |
| 1392 950 | アジアチキンスープ | たん白加水分解物(小麦・大豆を含む、国内製造)、食塩、砂糖、魚醤(魚介類)、チキンエキス、香辛料(小麦を含む)、卵黄粉末(卵を含む)、醸造酢、濃縮ライム果汁、香味食用油/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタン)、乳化剤、香料 | ※82 | 5.8 | 0.3 | 10.2 | 18.2 |
| 1352 402 | 鶏肉用万能たれアジアカレー味 | たん白加水分解物(大豆を含む、国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、ターメリック、砂糖、食塩、魚醤(魚介類)、コリアンダー、にんにく、レモングラス、ブラックペッパー、クミン/ソルビトール、酒精、酸味料、調味料(核酸)、増粘剤(キサンタン) | ※156 | 4.5 | 1.5 | 28.1 | 9.4 |

| 製品コード | 製品名 | 使用原材料 | 栄養成分(100gあたり) | | | | |
|----------|-----------------|---|---------------|---------|-------|---------|----------|
| | | | エネルギー(kcal) | たん白質(g) | 脂質(g) | 炭水化物(g) | 食塩相当量(g) |
| 302 2067 | プーパッポンカリーの素 | 還元水あめ(国内製造)、オニオンエキス、食塩、カレー粉、魚醤(魚介類)、ラー油(ごまを含む)、オニオンパウダー、香味油(えびを含む)、ガーリックパウダー、クミン、とうがらし、黒こしょう/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、香料、パプリカ色素、香辛料抽出物 | 202 | 6.0 | 5.6 | 31.8 | 7.9 |
| 7482 023 | 特選丸大豆しょうゆ | 大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩/保存料(安息香酸Na) | 59 | 7.8 | 0 | 7.0 | 14.1 |
| 7482 025 | 焙煎ごまドレッシング | 食用植物油、砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、ごま、醸造酢、卵黄(卵を含む)、食塩/酸味料、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、甘味料(カンゾウ)、増粘剤(キサンタン、ローカスト)、酸化防止剤(V.E) | 438 | 4.6 | 38.0 | 19.3 | 2.8 |
| 1322 950 | ナンプレー1.8L | かたくりいし、食塩、砂糖 | 62 | 9.0 | 0.0 | 5.8 | 21.4 |
| 7481 088 | ココナッツミルク165ml缶 | ココナッツ | 170 | 1.8 | 17.4 | 1.5 | 0.0 |
| 7481 089 | ココナッツミルク400ml缶 | ココナッツ | 170 | 1.8 | 17.4 | 1.5 | 0.0 |
| 2492 067 | 混ぜ込みカオマンガイの素 | チキンエキス、食塩、野菜(しょうが、にんにく)、砂糖、チキンオイル、なたね油、卵黄粉末(卵を含む)/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタン) | ※132 | 10.7 | 4.6 | 8.0 | 15.3 |
| 2492 065 | カオマンガイソース20G | 野菜(しょうが(中国産)、にんにく)、砂糖、醸造酢、みそ(大豆を含む)、食塩、たん白加水分解物(大豆を含む)、唐辛子/増粘剤(加工でん粉)、香辛料抽出物(大豆由来)、パプリカ色素 | ※97 | 1.5 | 0.6 | 22.0 | 6.3 |
| 1352 955 | カオマンガイソース(つけだれ) | 野菜(しょうが(中国)、にんにく)、砂糖、醸造酢、みそ(大豆を含む)、食塩、たん白加水分解物(大豆を含む)、唐辛子/酒精、増粘剤(加工でん粉)、香辛料抽出物(大豆由来)、パプリカ色素 | ※106 | 1.5 | 0.6 | 22.0 | 6.3 |

※法改正により実際の商品と表示が異なる場合があります。

※印は計算値。他は分析値

人気のタイ料理「カオマンガイ」を始めませんか

ヤマモリがお手伝いします

混ぜ込みの素



混ぜ込みカオマンガイの素

つけだれ



カオマンガイソース(つけだれ)

※用途に合わせて各種取り揃えています。



カオマンガイソース20G



カオマンガイソース甘口プレミアム



カオマンガイソース



タイフードカタログ

カレー、料理の素、基礎調味料



🔥 タイプレミアム メニュー専用本格調味料

| 製品名 | グリーンカレーペースト プレミアム | ガパオソース プレミアム | トムヤムペースト プレミアム | カオマンガイソース プレミアム |
|--------|---|---|---|--|
| |  |  |  |  |
| 特 徴 | ○フレッシュなハーブなどの原料を使った、メニュー専用本格タイ料理調味料です。 ○具材等と一緒に調理するだけで、簡単に本場の味を提供することができます。 ○タイの自社工場で生産しています。 | | | |
| 製品コード | 7482 015 | 7482 016 | 7482 017 | 7482 018 |
| 規 格 | 500g×12 | 500g×12 | 500g×12 | 500g×12 |
| JANコード | 4 903101 330884 | 4 903101 330877 | 4 903101 330891 | 4 903101 330907 |
| ITFコード | 149 03101 33088 1 | 149 03101 33087 4 | 149 03101 33089 8 | 149 03101 33090 4 |
| 単品サイズ | 240×170×25mm 520g | 240×170×25mm 520g | 240×170×25mm 520g | 240×170×25mm 520g |
| ケースサイズ | 250×360×190mm 6.8kg | 250×360×190mm 6.8kg | 250×360×190mm 6.8kg | 250×360×190mm 6.8kg |
| 賞味期間 | 1年 | 1年 | 1年 | 1年 |

| 製品名 | パッタイソース プレミアム | カオマンガイソース 甘口 プレミアム |
|--------|---|---|
| |  |  |
| 特 徴 | パッタイ専用の本格タイ料理調味料です。具材等と一緒に調理するだけで、簡単に本場の味を提供できます。 | 黒蜜をたっぷり使用した、濃厚な甘さのついでです。シンガポールライスのデザートソースとしてもご使用頂けます。 |
| 製品コード | 1332 951 | 1332 952 |
| 規 格 | 1210g×12 | 1320g×12 |
| JANコード | 4 903101 135984 | 4 903101 135991 |
| ITFコード | 149 03101 13598 1 | 149 03101 13599 8 |
| 単品サイズ | 85.2φ×270mm 1280g | 85.2φ×270mm 1390g |
| ケースサイズ | 350×255×285mm 15.8kg | 350×255×285mm 17.1kg |
| 賞味期間 | 6ヶ月 | 6ヶ月 |

🔥 パッタイ



米麺を野菜や卵と一緒に炒めるパッタイは日本人にも食べやすいタイ料理です。「パッタイソースプレミアム」を使用すると、黒蜜の甘味とナンブラーの旨味が効いた本格的なパッタイに！「炒める タイ風料理の素」を使用すると、香辛料の風味のあるタイ風焼きそばを作ることが出来ます。




🔥 カレーソース 具材を用意するだけで本場の味わい




| 製品名 | タイグリーンカレーソース | タイレッドカレーソース | タイイエローカレーソース | タイマッサマンカレーソース |
|--------|---|---|---|--|
| |  |  |  |  |
| 特 徴 | ○フレッシュなハーブを使い、現地タイの自社工場で作った本格タイカレーソースです。 ○水で希釈するだけの簡単調理で提供できます。 ○鶏肉や野菜など具材を工夫すれば、お店オリジナルのメニューができます。 | | | |
| 製品コード | 7482 011 | 7482 021 | 7482 022 | 7482 014 |
| 規 格 | 500g×12 | 500g×12 | 500g×12 | 500g×12 |
| JANコード | 4 903101 702087 | 4 903101 702094 | 4 903101 702100 | 4 903101 702735 |
| ITFコード | 149 03101 70208 4 | 149 03101 70209 1 | 149 03101 70210 7 | 149 03101 70273 2 |
| 単品サイズ | 240×170×25mm 520g | 240×170×25mm 520g | 240×170×25mm 520g | 240×170×25mm 520g |
| ケースサイズ | 250×360×190mm 6.8kg | 250×360×190mm 6.8kg | 250×360×190mm 6.8kg | 250×360×190mm 6.8kg |
| 賞味期間 | 2年 | 2年 | 2年 | 2年 |

🔥 具入りカレー 温めるだけの個食タイプ

| 製品名 | タイグリーンカレー150 | タイレッドカレー150 |
|--------|---|---|
| |  |  |
| 特 徴 | ○フレッシュなハーブを使い、現地タイの自社工場で作った本格タイカレーです。 ○鶏肉やじゃがいもなどの具材入りですので、温めるだけで提供できます。 ○辛さをやや控えてどなたにも食べやすくしてあります。 | |
| 製品コード | 7481 076 | 7481 077 |
| 規 格 | 150g×10×6 | 150g×10×6 |
| JANコード | 4 903101 702360 | 4 903101 702377 |
| ITFコード | 149 03101 70236 7 | 149 03101 70237 4 |
| 単品サイズ | 170×140×15mm 160g | 170×140×15mm 160g |
| ケースサイズ | 280×540×140mm 10.2kg | 280×540×140mm 10.2kg |
| 賞味期間 | 2年 | 2年 |

🔥 料理の素

| 製品名 | 炒める タイ風料理の素 | 和える タイ風料理の素 | トムヤムソース | パクチードレッシング |
|--------|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| 特 徴 | ナンブラーとオイスターソースをベースにした風味豊かに仕上げた炒め物用ソースです。 | ライム果汁でさわやかに仕上げた甘いエスニックソースです。ドレッシングや絡めソースなどにお使いいただけます。 | タイの人気料理トムヤムクンをベースにした煮込み料理用ソースです。 | パクチーの独特な風味が効いたスパイシーなドレッシングです。 |
| 製品コード | 1352 952 | 1352 951 | 1352 953 | 1352 954 |
| 規 格 | 580g×12 | 560g×12 | 560g×12 | 490ml×12 |
| JANコード | 4 903101 135700 | 4 903101 135694 | 4 903101 135793 | 4 903101 135892 |
| ITFコード | 149 03101 13570 7 | 149 03101 13569 1 | 149 03101 13579 0 | 149 03101 13589 9 |
| 単品サイズ | 71.5φ×197mm 612g | 71.5φ×197mm 592g | 68φ×195mm 590g | 71.5φ×197mm 590g |
| ケースサイズ | 294×223×208mm 7.6kg | 294×223×208mm 7.3kg | 280×212×207mm 7.3kg | 294×223×208mm 7.3kg |
| 賞味期間 | 1年 | 1年 | 1年 | 6ヶ月 |

| 製品名 | アジアチキンスープ | 鶏肉用万能たれ アジアチカレー味 | プーパッポンカリーの素 |
|--------|---|---|---|
| |  |  |  |
| 特 徴 | 丸鶏の旨味とパクチー・香味野菜の風味が特徴のエスニック風スープです。 | ターメリックとコリアンダーがベースの漬け込みだれが鶏肉に染み込み、香辛料とハーブの香りに旨味が効いた味に仕上がります。 | 具材を用意するだけで、本格的なプーパッポンカレーを提供することができます。レトルト殺菌をしていないので、カレーの風味や香りが損なわれません。 |
| 製品コード | 1392 950 | 1352 402 | 302 2067 |
| 規 格 | 600g×12 | 600g×12 | 300g×30 |
| JANコード | 4 903101 136202 | 4 903101 136219 | 4 903101 331119 |
| ITFコード | 149 03101 13620 9 | 149 03101 13621 6 | 149 03101 33111 6 |
| 単品サイズ | 68φ×195mm 630g | 68φ×195mm 630g | 140×180×23mm 310g |
| ケースサイズ | 280×212×207mm 8.3kg | 280×212×207mm 8.3kg | 440×366×130mm 9.7kg |
| 賞味期間 | 10ヶ月 | 10ヶ月 | 2年 |

🔥 具入りガパオ

| 製品名 | ガパオ500 |
|--------|---|
| |  |
| 特 徴 | 新鮮なガパオ（ハーブ）を使いタイの自社工場で作りました。人気料理ガパオご飯（鶏肉のバジル炒め）が温めるだけで提供できます。 |
| 製品コード | 7482 019 |
| 規 格 | 500g×12 |
| JANコード | 4 903101 330952 |
| ITFコード | 149 03101 33095 9 |
| 単品サイズ | 240×170×25mm 520g |
| ケースサイズ | 250×360×190mm 6.8kg |
| 賞味期間 | 1年6ヶ月 |

🔥 ガパオご飯



ガパオはタイ料理には欠かせないハーブです。ガパオご飯（鶏肉のバジル炒め）は、タイのレストランや屋台では定番の料理で、日本のタイ料理店でも必ずと言ってよいほどメニューに載っています。




🔥 ハラル

| 製品名 | 特選丸大豆しょうゆ | 焙煎ごまドレッシング |
|--------|---|---|
| |  |  |
| 特 徴 | 日本のしょうゆと同じ醸造技術・設備の、海外JAS認定一号の弊社タイ工場が生産しているJAS特選しょうゆです。大豆は全て丸大豆を使用しています。 | 生産毎にごまを焙煎し、すりつぶして使用していますので、ごま本来の香ばしい風味が特徴の濃厚なドレッシングです。 |
| 製品コード | 7482 023 | 7482 025 |
| 規 格 | 220ml×12 | 220ml×12 |
| JANコード | 4 903101 136066 | 4 903101 136080 |
| ITFコード | 149 03101 13606 3 | 149 03101 13608 7 |
| 単品サイズ | 58mmφ×162mm 280g | 58mmφ×162mm 280g |
| ケースサイズ | 185×240×175mm 3.6kg | 185×240×175mm 3.6kg |
| 賞味期間 | 1年6ヶ月 | 1年 |

🔥 調味料

| 製品名 | ナンブラー1.8L | ココナッツミルク 165ml缶 | ココナッツミルク 400ml缶 |
|--------|---|---|---|
| |  |  |  |
| 特 徴 | 新鮮なたくちいわしを1年以上仕込み、その一番搾りだけを使った、最もグレードの高いナンブラーです。 | 漂白剤・保存料を使わない自然な味わいです。 | 漂白剤・保存料を使わない自然な味わいです。 |
| 製品コード | 1322 950 | 7481 088 | 7481 089 |
| 規 格 | 1.8L×6 | 165ml×24 | 400ml×12 |
| JANコード | 4 903101 135960 | 4 903101 702773 | 4 903101 702766 |
| ITFコード | 149 03101 13596 7 | 1 4903101 70277 0 | 1 4903101 70276 3 |
| 単品サイズ | 105φ×314mm 2.2kg | 55φ×88mm 200g | 75φ×111mm 460g |
| ケースサイズ | 322×214×321mm 13.5kg | 345×240×105mm 5.1kg | 308×235×129mm 5.9kg |
| 賞味期間 | 1年 | 3年 | 3年 |

🔥 カオマンガイ

| 製品名 | 混ぜ込みカオマンガイの素 | カオマンガイソース20G | カオマンガイソース (つけだれ) |
|--------|---|---|---|
| |  |  |  |
| 特 徴 | 人気急上昇の「カオマンガイ」を、ご飯に混ぜるだけの手軽さで提供できます。 | 「カオマンガイ」に使用するつけだれです。つけだれの他にもサラダのドレッシングや肉や魚の下味調味液としてもご使用いただけます。 | |
| 製品コード | 2492 067 | 2492 065 | 1352 955 |
| 規 格 | (67.5g×10)×20 | (20g×30)×20 | 560g×12 |
| JANコード | 4 903101 274584 | 4 903101 274591 | 4 903101 136141 |
| ITFコード | 149 03101 27458 1 | 149 03101 27459 8 | 149 03101 13614 8 |
| 単品サイズ | 120×100mm 68.5g | 90×80mm 20.9g | 71.5φ×197mm 592g |
| ケースサイズ | 400×300×200mm 14.4g | 400×300×200mm 13.3kg | 294×223×208mm 7.6kg |
| 賞味期間 | 9ヶ月 | 9ヶ月 | 6ヶ月 |