

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)
7482035	アジアンリゾート グリーンカレー	鶏肉、ココナッツミルク、カレーペースト(レモングラス、にんにく、唐辛子、シャロット、食塩、こぶみかんの皮、ガラシガル、ケール、その他)、野菜(たけのこ、にんにく)、ナンプラー、大豆油、砂糖、ココナッツパウダー(乳成分を含む)、レモングラス、ガラシガル、パクチーの根、唐辛子、ターメリック、こぶみかんの皮、バジル、パクチーの種、シュリンプペーストパウダー(えびを含む)、ホワイトペッパー、クミン／増粘剤(加工でん粉)	231	13.2	16.1	8.4	1.8
1352966	アジアンリゾート トムヤム料理の素	魚醤(魚介類)(タイ製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、たん白加水分解物(大豆を含む)、チキンエキス、食塩、酵母パウダー、香味食用油(えびを含む)、レモングラス、こぶみかん、赤唐辛子、えびエキス、青唐辛子、コリアンダー、濃縮ライム果汁／増粘剤(加工でん粉)、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(カラメル色素、パプリカ色素)、乳化剤、香辛料抽出物	※ 142	7.0	1.2	22.4	11.0
1392952	アジアンリゾート ルーロー飯の素	しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、たん白加水分解物(大豆を含む)、スターアニス、醸造酢、食塩、野菜(しょうが、にんにく)、オイスターソース(大豆を含む)、シナモン、唐辛子、クローブ、コリアンダー／酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、カラメル色素	※ 157	5.7	0.3	26.9	7.8
1352952	炒める タイ風料理の素	ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、たん白加水分解物(大豆を含む)、魚醤(魚介類)、食塩、オイスターソース(大豆を含む)、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	※ 118	5.8	0.3	23.2	7.4
1352963	かける タイ風料理の素 贅沢玉ねぎソース	醸造酢(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、なたね油、たん白加水分解物、乾燥玉ねぎ、魚醤(魚介類)、食塩、こぶみかん、レモングラス、唐辛子、チキンエキス、濃縮レモン果汁／増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ゼラチン・魚醤(魚介類)を含む)	※ 162	3.4	8.5	18.9	6.1
1352956	かける タイ風料理の素 ナンプラー＆ライム	糖類(ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、砂糖)、魚醤(魚介類)、植物油脂(ごまを含む)、醸造酢、ガーリックペースト、たん白加水分解物(小麦・大豆を含む)、デキストリン、濃縮ライム果汁、食塩、タマリンドペースト、赤ピーマン、青唐辛子、赤唐辛子、乾燥パクチー／増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、香料、香辛料抽出物	※ 200	3.4	8.0	29.0	4.5
1352959	混ぜ込み カオマンガイ	チキンエキス(国内製造)、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)	※ 131	10.7	4.5	8.1	15.3
1352404	アジアン万能たれ みそ味	野菜(しょうが(中国産)、にんにく)、砂糖、みそ(大豆を含む)、たん白加水分解物(大豆を含む)、食塩、唐辛子／酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、パプリカ色素、香辛料抽出物	※ 117	2.4	1.0	23.1	6.4
1352403	アジアン万能たれ 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
1332650	山本牛臈監修 タッカルビのたれ	ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、コチュジャン、たん白加水分解物、食塩、にんにく、唐辛子末／酒精、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸)、着色料(カラメル、カロチノイド)、酸味料、香料、(一部に大豆を含む)	※ 163	3.2	0.6	30.2	8.1
1332651	山本牛臈監修 プルコギのたれ	しょうゆ(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、野菜(にんにく、玉ねぎ)、食塩、しょうゆ加工品(燻釀醤油)、ごま油、香辛料、りんごビュレ／調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、着色料(カラメル)、酸味料、乳化剤、甘味料(スクラロース)、香料、(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)	※ 159	4.8	1.6	28.6	9.4
7482020	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、シャロット、食塩、ガラシガル、こぶみかんの皮、ケール、その他)、砂糖、魚醤(魚介類)、大豆油、こぶみかんの葉、バジル、レモングラス、食塩、玉ねぎ、チキンエキス、ココナッツパウダー(乳成分を含む)、シュリンプペーストパウダー(えびを含む)／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)	198	2.4	16.1	10.8	2.8
7482021	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、ガラシガル、こぶみかんの皮、にんにく、食塩、その他)、砂糖、魚醤(魚介類)、こぶみかんの葉、大豆油、食塩、玉ねぎ、チキンエキス、シュリンプペーストパウダー(えびを含む)／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、パプリカ色素	194	2.7	16.1	9.6	3.0
7482022	タイイエロー 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、パクチーの種、ガラシガル、唐辛子、にんにく、食塩、その他)、砂糖、魚醤(魚介類)、大豆油、玉ねぎ、食塩、チキンエキス、シュリンプペーストパウダー(えびを含む)／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)	225	2.7	19.1	10.6	2.5
7482037	タイクッキングベース グリーンカレー	カレーペースト(レモングラス、唐辛子、にんにく、シャロット、食塩、こぶみかんの皮、ガラシガル、ケール、その他)、砂糖、大豆油、にんにく、レモングラス、食塩、ガラシガル、パクチーの根、唐辛子、ターメリック、こぶみかんの皮、バジル、コリアンダーシード、シュリンプペーストパウダー(えびを含む)、ホワイトペッパー、クミンシード	209	2.2	11.5	24.2	8.6
7482034	ガパオソース プレミアム	バジル、砂糖、にんにく、食塩、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、唐辛子、大豆油、オイスターソース(大豆を含む)、魚醤(魚介類)／調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工でん粉)、着色料(カラメル、パプリカ色素)、香料	131	5.0	3.4	20.1	11.4
7482017	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、ガラシガル、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、玉ねぎ、にんにく、唐辛子、タマリンド、砂糖、食塩、えびペースト)、食塩、マナオ果汁、ガラシガル、にんにく／酸味料、パプリカ色素	130	1.3	9.9	10.9	10.4
1392951	パッタイソース プレミアム	砂糖(国内製造)、魚醤(魚介類)、たん白加水分解物(大豆を含む)、食塩、ガーリックエキス、唐辛子、酵母エキス、タマリンドペースト／カラメル色素、調味料(アミノ酸)、酒精、酸味料、増粘剤(キサンタン)、甘味料(スクラロース)、香辛料抽出物	※ 168	6.1	0.3	34.8	9.6
1392953	プーパッポンカリーの素 プレミアム	還元水あめ(国内製造)、カレー粉、食塩、オニオンエキス、魚醤(魚介類)、香味食用油(えび・ごまを含む)、砂糖、オニオンパウダー、クミン、ガーリックパウダー、唐辛子、ブラックペッパー、かにエキス／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、グアー)、酒精、パプリカ色素、乳化剤、香辛料抽出物	※ 230	6.8	5.6	37.1	8.8
7482010	EXガパオ500	鶏肉、バジル、にんにく、魚醤(魚介類)、大豆油、粒状大豆たん白、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、唐辛子／調味料(アミノ酸)、カラメル色素、酸味料	183	14.6	10.5	7.4	2.1
7481088	ココナッツミルク 165ml缶	ココナッツ	170	1.8	17.4	1.5	0.0
7481089	ココナッツミルク 400ml缶	ココナッツ	170	1.8	17.4	1.5	0.0

※印の商品は全ての栄養成分が計算値。他は分析値

タイ・エスニックフードカタログ

カレー、料理の素、基礎調味料

🔥 アジアンリゾート

製品名	アジアンリゾート グリーンカレー	アジアンリゾート トムヤム料理の素	アジアンリゾート ルーロー飯の素
			
特 徴	フレッシュなハーブを使いながらも、マイルドな辛さのグリーンカレーです。	タイ産のナンプラーを使用した辛味と酸味、さらに旨味のあるトムヤム味のソースです。粘性があるため、さまざまな使い方ができます。	自社独自にブレンドした五香粉を使用し、オイスターソースで旨味を出した本格調味料です。ルーロー飯だけでなく、メニューバリエーションも広がるソースです。
製品コード	7482 035	1352 966	1392 952
規 格	135g×5×6	600g×12	580g×12
JANコ ード	4 903101 605623	4 903101 606231	4 903101 605890
GTINコード	1 4903101 605620	1 4903101 606238	1 4903101 605897
単品サイズ	130×170mm 145g	68φ×195mm 630g	68φ×195mm 610g
ケースサイズ	348×230×139mm 5.1kg	280×212×207mm 8.3kg	280×212×207mm 8.0kg
賞 味 期 間	24ヶ月	12ヶ月	14ヶ月

🔥 料理の素

製品名	炒める タイ風料理の素	かける タイ風料理の素 贅沢玉ねぎソース	かける タイ風料理の素 ナンプラー＆ライム	混ぜ込み カオマンガイ
				
特 徴	ナンプラーとオイスターソースをベースに風味豊かに仕上げた炒め物用ソースです。	レモングラスなどのエスニックな香りが特徴の粒々の玉ねぎ具材がたっぷり入ったソースです。	ナンプラーの旨味とライム果汁のフルーティーな酸味が効いた魚料理と相性のよいソースです。	ご飯に混ぜ込むだけで、鶏肉の旨味と生姜の香りが広がる味に仕上がります。蒸した鶏肉をあわせ、カオマンガイとして提供できます。
製品コード	1352 952	1352 963	1352 956	1352 959
規 格	580g×12	540g×12	570g×12	570g×12
JANコ ード	4 903101 135700	4 903101 605470	4 903101 136271	4 903101 136295
GTINコード	1 4903101 135707	1 4903101 605477	1 4903101 136278	1 4903101 136292
単品サイズ	71.5φ×197mm 612g	68φ×195mm 570g	68φ×195mm 600g	68φ×195mm 600g
ケースサイズ	294×223×208mm 7.6kg	280×212×207mm 7.3kg	280×212×207mm 7.5kg	280×212×207mm 7.5kg
賞 味 期 間	12ヶ月	12ヶ月	10ヶ月	12ヶ月

🔥 アジアン万能たれ

製品名	アジアン万能たれ みそ味	アジアン万能たれ カレー味	山本牛臓監修 タッカルビのたれ	山本牛臓監修 ブルコギのたれ
				
特 徴	味噌・にんにく・生姜・唐辛子を使用したコクとパンチのある万能たれです。そのままかけたり、煮込んだり、素材に絡めたりと、カオマンガイをはじめ幅広いメニューにお使い頂けます。	コリアンダー・クミン・レモングラスの爽やかな風味が特徴のカレーベースの万能たれです。タイ料理で人気があるガイヤーン(タイ風焼き鳥)の味付けをはじめ、煮込み料理や焼き物などスパイスの効いた料理がこれ1本で調理できます。	山本牛臓監修、タッカルビが手軽に作れる万能調味料です。コチュジャンの旨味と韓国産唐辛子のほどよい辛さ、香味野菜が効いたたれです。炒め物だけでなく、唐揚げの下味から仕上げまで幅広くお使い頂けます。	山本牛臓監修、ブルコギが手軽に作れる万能調味料です。炭火で焼いたような香ばしい香りとコクが特徴の醤油ベースのたれです。炒めものからスープの下味など汎用性の高い調味料です。
製品コード	1352 404	1352 403	1332 650	1332 651
規 格	560g×12	600g×12	1180g×6	1180g×6
JANコ ード	4 903101 607146	4 903101 607139	4 903101 607665	4 903101 607658
GTINコード	1 4903101 607143	1 4903101 607136	1 4903101 607662	1 4903101 607655
単品サイズ	71.5φ×197mm 592g	68φ×195mm 630g	74φ×267mm 1220g	74φ×267mm 1220g
ケースサイズ	294×223×208mm 7.6kg	280×212×207mm 8.3kg	260×170×280mm 7.9kg	260×170×280mm 7.9kg
賞 味 期 間	12ヶ月	12ヶ月	6ヶ月	6ヶ月

🔥 韓国系調味料

🔥 タイカレー 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	タイクッキングベース グリーンカレー
				
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。			10種類以上のスパイスやハーブを自社独自にブレンドし、自社工場でペーストにしているため、本場タイのフレッシュハーブの香りを楽しむことができます。加工向けなど汎用性の高いペーストです。
製品コード	7482 020	7482 021	7482 022	7482 037
規 格	500g×12	500g×12	500g×12	2kg×4
JANコ ード	4 903101 703107	4 903101 703114	4 903101 703121	—
GTINコード	1 4903101 703104	1 4903101 703111	1 4903101 703128	1 4903101 605347
単品サイズ	240×170×25mm 520g	240×170×25mm 520g	240×170×25mm 520g	280×360mm 2kg
ケースサイズ	250×360×190mm 6.8kg	250×360×190mm 6.8kg	250×360×190mm 6.8kg	360×270×130mm 8.7kg
賞 味 期 間	24ヶ月	24ヶ月	24ヶ月	18ヶ月

🔥 タイプレミアム メニュー専用本格調味料

製品名	ガパオソース プレミアム	トムヤムペースト プレミアム	パッタイソース プレミアム	プーパッポンカリーの素 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。		材料と炒めるだけで「パッタイ」をつくることのできる本格調味料です。一番絞りのナンプラーとタマリンドペーストを使用した力強い旨味とフルーティーな甘味が感じられるソースです。	具材を用意するだけで、簡単に本格的なプーパッポンカリーを提供することができます。カレー風味のソースのため、メニューバリエーションも広がります。
製品コード	7482 034	7482 017	1392 951	1392 953
規 格	500g×12	500g×12	630g×12	620g×12
JANコ ード	4 903101 600338	4 903101 330891	4 903101 605678	4 903101 606842
GTINコード	1 4903101 600335	1 4903101 330898	1 4903101 605675	1 4903101 606849
単品サイズ	240×170×25mm 520g	240×170×25mm 520g	68φ×195mm 660g	68φ×195mm 650g
ケースサイズ	250×360×190mm 6.8kg	250×360×190mm 6.8kg	280×212×207mm 8.6kg	280×212×207mm 8.4kg
賞 味 期 間	18ヶ月	18ヶ月	12ヶ月	8ヵ月

🔥 具入りガパオ

製品名	EXガパオ500	ココナッツミルク 165ml缶	ココナッツミルク 400ml缶
			
特 徴	ホーリーバジルの葉の形を残したものと、すりおろしたものを使い分け、見た目にも香りにもインパクトをプラスしました。	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	7482 010	7481 088	7481 089
規 格	500g×12	165ml×24	400ml×12
JANコ ード	4 903101 703336	4 903101 702773	4 903101 702766
GTINコード	1 4903101 703333	1 4903101 702770	1 4903101 702763
単品サイズ	240×170×25mm 520g	55φ×88mm 200g	75φ×111mm 460g
ケースサイズ	250×360×190mm 6.7kg	345×240×105mm 5.1kg	308×235×129mm 5.9kg
賞 味 期 間	18ヶ月	36ヶ月	36ヶ月