

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)
7482031	アジアリゾート ガバオ	鶏肉、にんにく、ナンプレー、バジル、粒状大豆たん白、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、大豆油、砂糖、唐辛子/調味料(アミノ酸)、カラメル色素、酸味料	179	15.1	9.7	7.9	2.4
7482030	アジアリゾート 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、ガランガル、ケール、その他)、野菜(たけのこ、にんにく)、ナンプレー、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、ガランガル、バクチャーの根、唐辛子、ターメリック、こぶみかんの皮、バジル、バクチャーの根、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)	171	9.8	11.9	6.2	1.3
7482032	アジアリゾート タコスミート	豚肉(アメリカ産)、玉ねぎ、トマトペースト、香辛料、ビーフェキス(小麦・大豆・豚肉を含む)、砂糖、食塩、粒状大豆たん白/増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、パプリカ色素、ココア、紅麴、ラック)、香料	118	11.6	3.9	9.1	2.4
7482027	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、ガランガル、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、チキンパウダー、食塩、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)、パプリカ色素	145	8.8	9.1	6.9	1.5
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
1352958	炒める タイ風料理の素 えび塩味	ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、魚醤(魚介類)、たん白加水分解物(大豆を含む)、ガーリックペースト、食塩、香味食用油(えびを含む)、香辛料、濃縮レモン果汁、エビエキス、ガーリックパウダー、オニオンパウダー(小麦を含む)、濃縮ライム果汁/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、酒精、香辛料抽出物、酸味料、乳化剤	*106	5.5	1.8	15.0	7.1
1352957	かける タイ風料理の素 オニオン&アジアハーブ	醸造酢(国内製造)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、なたね油、たん白加水分解物、魚醤(魚介類)、ソテーオニオン、食塩、香辛料、チキンエキス、濃縮レモン果汁/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン、加工でん粉)、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)	*141	2.9	8.8	13.0	6.1
1352956	かける タイ風料理の素 ナンプレー&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(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、乾燥バクチャー/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
1352953	トムヤムソース	魚醤(魚介類)(タイ製造)、たん白加水分解物(大豆・ゼラチンを含む)、砂糖、食塩、ごめ油、蝦醤(えびを含む)、ココナッツペースト(乳成分を含む)、唐辛子、ジンジャー、レモングラス、こぶみかん、濃縮ライム果汁/酒精、調味料(アミノ酸等)、着色料、着色料(カラメル色素、パプリカ色素)、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、甘味料(ステビア)	*95	5.0	4.0	10.1	11.5
1352951	和える タイ風料理の素	砂糖(国内製造)、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、野菜(にんにく、玉ねぎ)、唐辛子、香辛料/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	*97	2.3	0.1	20.6	6.3
1392950	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
1352402	鶏肉用万能たれ アジアンカレー味	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
3022067	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
7482015	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、ガランガル、こぶみかんの皮、シュリンプペースト(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
7482016	ガバオソース 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
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、ガランガル、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、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、ガランガル、にんにく/調味料、パプリカ色素	182	1.1	14.4	12.0	9.5
7482028	トムヤムソースMILD プレミアム (ココナッツミルク入り)	ココナッツパウダー(乳成分を含む)、ココナッツミルク、大豆油、魚介エキス(魚介類)、砂糖、レモングラス、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)、カレーペースト、ナンプレー、食塩、マナオ果汁、ガランガル、にんにく/調味料、パプリカ色素	371	2.9	28.7	25.3	5.7
1332951	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、トマトビュール、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
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、ガランガル、こぶみかんの皮、ケール、その他)、砂糖、ナンプレー、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、ガランガル、こぶみかんの皮、にんにく、食塩、その他)、砂糖、ナンプレー、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

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)
7482022	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、バクチャーの種、ガランガル、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、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
7482014	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、ガランガル、香辛料、エビペースト)、砂糖、落花生、ナンプレー、タマリンドペースト、玉ねぎ、香辛料、チキンエキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、パプリカ色素	254	3.3	21.9	10.9	1.8
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
2492067	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
1352955	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
2492065	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
7482010	EXガバオ500	鶏肉、バジル、にんにく、ナンプレー、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
7482019	ガバオ500 鶏肉のバジル炒め	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
1342870	ちょいかけ シビ辛ソース	みそ(大豆を含む、国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、たん白加水分解物(大豆を含む)、花椒、にんにく、香味食用油(えびを含む)、唐辛子、豆板醤(大豆を含む)、ジンジャーパウダー、ブラックペッパー、シナモン/ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹色素、パプリカ色素)、増粘剤(キサンタン)、酸味料、乳化剤、香料	*180	5.6	3.0	33.4	6.1
1342871	ちょいかけ 青唐辛ソース	デキストリン(国内製造)、魚醤(魚介類)、食塩、青唐辛子、濃縮ライム果汁、玉ねぎ/ソルビトール、酸味料、酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、着色料(紅花黄、クチナシ)、香料、乳化剤、香辛料抽出物、(一部に大豆・魚醤(魚介類)を含む)	*186	1.6	1.6	34.7	8.2
1322950	ナンプレー1.8L	かたくちいわし、食塩、砂糖	*62	9.8	0.0	5.8	21.4
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
7482025	ハラル 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

*印の商品は全ての栄養成分が計算値。他は分析値



ヤマモリ株式会社 商品の詳細につきましては、最寄りの営業部までお問い合わせください。
<https://www.yamamori.co.jp/> ■東日本業務用営業部 TEL 03-5765-6759 ■本社業務用営業部 TEL 0594-33-3901 ■西日本業務用営業部 TEL 0798-23-3181



タイ・エスロ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 温めてかけるだけの個食タイプ

製品名	アジアンリゾート ガパオ	アジアンリゾート グリーンカレー	アジアンリゾート タコスミート
特 徴	現地タイのホーリーバジルを使い本格的でありながら、マイルドな辛さのガパオです。	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。	肉とトマトの旨味たっぷりです。パイシーな香りが効いたタコスミートです。
製品コード	7482 031	7482 030	7482 032
規 格	110g×5×18	135g×5×12	80g×5×12
JANコード	4 903101 600031	4 903101 600024	4 903101 600079
ITFコード	149 03101 60003 8	149 03101 60002 1	149 03101 60007 6
単品サイズ	160×140mm 114g	160×140mm 139g	150×115mm 83g
ケースサイズ	285×520×145mm 10.8kg	285×520×145mm 8.8kg	273×413×140mm 5.4kg
賞味期間	1年6ヶ月	2年	1年6ヶ月

🌿 具入りカレー

製品名	タイレッドカレー150
特 徴	フレッシュなハーブを使い、タイの自社工場で作った具入りの本格タイカレーです。
製品コード	7482 027
規 格	150g×10×6
JANコード	4 903101 702377
ITFコード	149 03101 70237 4
単品サイズ	160×140×15mm 153g
ケースサイズ	285×520×145mm 9.7kg
賞味期間	2年

🌿 タイプレミアム メニュー専用本格調味料

製品名	グリーンカレーベーストプレミアム	ガパオソースプレミアム	トムヤムペーストプレミアム	トムヤムソースMILDプレミアム(ココナッツミルク入り)	パッタ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。				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。
製品コード	7482 015	7482 016	7482 017	7482 028	1332 951
規 格	500g×12	500g×12	500g×12	500g×12	1210g×12
JANコード	4 903101 330884	4 903101 330877	4 903101 330891	4 903101 703367	4 903101 135984
ITFコード	149 03101 33088 1	149 03101 33087 4	149 03101 33089 8	149 03101 70336 4	149 03101 13598 1
単品サイズ	240×170×25mm 520g	240×170×25mm 520g	240×170×25mm 520g	240×170×25mm 520g	85.2φ×270mm 1280g
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	350×255×285mm 15.8kg
賞味期間	1年6ヶ月	1年6ヶ月	1年6ヶ月	1年6ヶ月	6ヶ月

🌿 具入りガパオ

製品名	EXガパオ500	ガパオ500 鶏肉のバジル炒め
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。	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 010	7482 019
規 格	500g×12	500g×12
JANコード	4 903101 703336	4 903101 330952
ITFコード	149 03101 70333 3	149 03101 33095 9
単品サイズ	240×170×25mm 520g	240×170×25mm 520g
ケースサイズ	250×360×190mm 6.7kg	250×360×190mm 6.8kg
賞味期間	1年6ヶ月	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。

🌿 料理の素

製品名	炒める タイ風料理の素	炒める タイ風料理の素 えび塩味	かける タイ風料理の素 オニオン&アジアンハーブ	かける タイ風料理の素 ナンプラー&ライム	トムヤムソース
特 徴	ナンプラーとオニオン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。	レモンガラスの香りが効いた、えびとニンニクの旨味が広がる炒め物用ソースです。	玉ねぎの甘味、こぶみかんとレモンガラスの旨味が効いた肉料理と相性のよいソースです。	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。	タイの人気料理トムヤムクンの味をベースにした、煮込み料理用ソースです。
製品コード	1352 952	1352 958	1352 957	1352 956	1352 953
規 格	580g×12	540g×12	530g×12	570g×12	560g×12
JANコード	4 903101 135700	4 903101 136288	4 903101 136264	4 903101 136271	4 903101 135793
ITFコード	149 03101 13570 7	149 03101 13628 5	149 03101 13626 1	149 03101 13627 8	149 03101 13579 0
単品サイズ	71.5φ×197mm 612g	71.5φ×197mm 572g	68φ×195mm 560g	68φ×195mm 600g	68φ×195mm 590g
ケースサイズ	294×223×208mm 7.6kg	294×223×208mm 7.2kg	280×212×207mm 7.1kg	280×212×207mm 7.5kg	280×212×207mm 7.4kg
賞味期間	1年	10ヶ月	10ヶ月	10ヶ月	1年

🌿 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 020	7482 021	7482 022	7482 014
規 格	500g×12	500g×12	500g×12	500g×12
JANコード	4 903101 703107	4 903101 703114	4 903101 703121	4 903101 702735
ITFコード	149 03101 70310 4	149 03101 70311 1	149 03101 70312 8	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

🌿 カオマンガイ

製品名	混ぜ込み カオマンガイ	混込みカオマンガイの素	カオマンガイソース(つけだれ)	カオマンガイソース20G
特 徴	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。		「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	1352 959	2492 067	1352 955	2492 065
規 格	570g×12	67.5g×10×20	560g×12	20g×30×20
JANコード	4 903101 136295	4 903101 274584	4 903101 136141	4 903101 274591
ITFコード	149 03101 13629 2	149 03101 27458 1	149 03101 13614 8	149 03101 27459 8
単品サイズ	68φ×195mm 600g	120×100mm 68.5g	71.5φ×197mm 592g	90×80mm 20.9g
ケースサイズ	280×212×207mm 7.5kg	400×300×200mm 14.4g	294×223×208mm 7.6kg	400×300×200mm 13.3kg
賞味期間	1年	9ヶ月	6ヶ月	9ヶ月

🌿 ちょいかけシリーズ スクイズボトルの辛味調整ソース

製品名	ちょいかけ シビ辛ソース	ちょいかけ 青唐辛ソース
特 徴	四川省産青山椒をはじめとする5種の香辛料を使った、刺激的な辛さと香りが特徴です。	青唐辛子の辛さと香り、ライム果汁のさわやかな酸味が特徴の辛味調整ソースです。
製品コード	1342 870	1342 871
規 格	230g×12	240g×12
JANコード	4 903101 136318	4 903101 600062
ITFコード	149 03101 13631 5	149 03101 60006 9
単品サイズ	55φ×153mm 260g	55φ×153mm 270g
ケースサイズ	175×230×163mm 3.3kg	175×230×163mm 3.4kg
賞味期間	9ヶ月	9ヶ月

🌿 調味料

製品名	ナンプラー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、最もブレードの高いナンプラーです。	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

🌿 ハラル

製品名	ハラル 焙煎ごまドレッシング
特 徴	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 025
規 格	220ml×12
JANコード	4 903101 136080
ITFコード	149 03101 13608 7
単品サイズ	58φ×162mm 280g
ケースサイズ	185×240×175mm 3.6kg
賞味期間	1年