

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、レモンガラス、シャロット、食塩、ガランガル、こぶみかんの皮、シュリンパペースト(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	レモンガラス、カレーペースト(唐辛子、レモンガラス、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、ココナツパウダー、蝦醤/調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工でん粉)、(一部にえび・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	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	パッタイスソースプレミアム	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、トマトピューレ、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 020	タイグリーンカレーソース	ココナツミルク、カレーペースト(唐辛子、レモンガラス、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、魚醤(魚介類)、大豆油、チキンエキス、こぶみかんの葉、バジル、レモンガラス、玉ねぎ、食塩、ココナツパウダー、蝦醤/調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工でん粉)、(一部にえび・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	181	3.0	14.7	9.6	2.7
7482 021	タイレッドカレーソース	ココナツミルク、カレーペースト(唐辛子、レモンガラス、ガランガル、こぶみかんの皮、にんにく、食塩、その他)、砂糖、魚醤(魚介類)、チキンエキス、こぶみかんの葉、大豆油、玉ねぎ、食塩、蝦醤/調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工でん粉)、パプリカ色素、(一部にえび・大豆・鶏肉を含む)	174	3.1	13.8	10.0	2.7
7482 022	タイエローカレーソース	ココナツミルク、カレーペースト(レモンガラス、コリアンダー、ガランガル、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、チキンエキス、食塩、蝦醤/調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工でん粉)、(一部にえび・大豆・鶏肉を含む)	206	3.2	17.1	10.7	2.4
7482 014	タイマッサマンカレーソース	ココナツミルク、大豆油、カレーペースト(唐辛子、レモンガラス、にんにく、シャロット、食塩、ガランガル、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
7482 026	タイグリーンカレー150	鶏肉、ココナツミルク、カレーペースト(唐辛子、レモンガラス、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)、野菜(たけのこ、玉ねぎ)、ナンプレー、砂糖、レモンガラス、バジル、こぶみかんの葉、チキンパウダー、食塩、シュリンパペーストパウダー(えびを含む)/調味料(アミノ酸)	150	8.7	9.9	6.5	1.47
7482 027	タイレッドカレー150	鶏肉、ココナツミルク、カレーペースト(唐辛子、レモンガラス、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、シュリンパペーストパウダー(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	1.46
1352 952	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
1352 958	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
1352 957	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
1352 956	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
1352 951	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
1392 950	アジアンチキンスープ	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、レモンガラス、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)
3022 067	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 010	EXガパオ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	2.06
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
1322 950	ナンプレー1.8L	かたくりいわし、食塩、砂糖	*62	9.0	0.0	5.8	21.4
7481 088	ココナツミルク165ml缶	ココナツ	170	1.8	17.4	1.5	0.0
7481 089	ココナツミルク400ml缶	ココナツ	170	1.8	17.4	1.5	0.0
1352 959	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
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/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

*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

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プレミアム



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6ヶ月	1年	1年6ヶ月	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れです。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




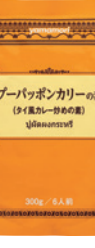
製品名	タイグリーンカレーソース	タイレッドカレーソース	タイイエローカレーソース	タイマッサマンカレーソース
				
特 徴	○フレッシュなハーブを使い、現地タイの自社工場で作った本格タイカレーソースです。 ○水で希釈するだけの簡単調理で提供できます。 ○鶏肉や野菜など具材を工夫すれば、お店オリジナルのメニューができます。			
製品コード	7482 020	7482 021	7482 022	7482 014
規 格	500g×12	500g×12	500g×12	500g×12
JANコード	4 903101 703107	4 903101 703114	4 903101 703121	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

🌿 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	7482 026	7482 027
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	160×140×15mm 153g	160×140×15mm 153g
ケースサイズ	285×520×145mm 9.7kg	285×520×145mm 9.7kg
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	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&アジアハーブ	かける タイ風料理の素 ナンブラー&ライム
				
特 徴	ナンブ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、ごぶみかんとレモンガラスの風味が効いた肉料理と相性のよいソースです。	ナンブ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。
製品コード	1352 952	1352 958	1352 957	1352 956
規 格	580g×12	540g×12	530g×12	570g×12
JANコード	4 903101 135700	4 903101 136288	4 903101 136264	4 903101 136271
ITFコード	149 03101 13570 7	149 03101 13628 5	149 03101 13626 1	149 03101 13627 8
単品サイズ	71.5φ×197mm 612g	71.5φ×197mm 572g	68φ×195mm 560g	68φ×195mm 600g
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
賞味期間	1年	10ヶ月	10ヶ月	10ヶ月

製品名	和える タイ風料理の素	アジアチキンスープ	鶏肉用万能たれ アジアカレー味	プーパッポンカリーの素
				
特 徴	ライム果汁でさわやかに仕上げた甘辛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。	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。	ターメリック等の香辛料をベースにナンブラーの旨味を効かせました。人気タイ料理であるガイヤーンの味付けとして使用できます。	具材を用意するだけで、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。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	1352 951	1392 950	1352 402	3022 067
規 格	560g×12	600g×12	600g×12	300g×30
JANコード	4 903101 135694	4 903101 136202	4 903101 136219	4 903101 331119
ITFコード	149 03101 13569 1	149 03101 13620 9	149 03101 13621 6	149 03101 33111 6
単品サイズ	71.5φ×197mm 592g	68φ×195mm 630g	68φ×195mm 630g	140×180×23mm 310g
ケースサイズ	294×223×208mm 7.3kg	280×212×207mm 8.3kg	280×212×207mm 8.3kg	440×366×130mm 9.7kg
賞味期間	1年	10ヶ月	10ヶ月	2年

🌿 具入りガパオ

製品名	EXガパオ500	ガパオ500
		
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

🌿 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	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	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。蒸した鶏肉を合わせ、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 065	1352 955
規 格	570g×12	(20g×30)×20	560g×12
JANコード	4 903101 136295	4 903101 274591	4 903101 136141
ITFコード	149 03101 13629 2	149 03101 27459 8	149 03101 13614 8
単品サイズ	68φ×195mm 600g	90×80mm 20.9g	71.5φ×197mm 592g
ケースサイズ	280×212×207mm 7.5kg	400×300×200mm 13.3kg	294×223×208mm 7.6kg
賞味期間	1年	9ヶ月	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。