

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 ガパオ	鶏肉、にんにく、ナンプレー、パプリカ、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、ガラシ、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、ガラシ、パクチーの種、唐辛子、ターメリック、こぶみかんの皮、パプリカ、パクチーの種、シュリンプペーストパウダー(えびを含む)、ホワイトペパー、クミン/増粘剤(加工でん粉)	171	9.8	11.9	6.2	1.3
7482036	アジアリゾート レッドカレー	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
1352966	アジアリゾート 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、こぶみかんの葉、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、香料抽出物	*142	7.0	1.2	22.4	11.0
1392952	アジアリゾート 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
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、シシトマリ/ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅藍色素、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
7482010	EXガパオ500	鶏肉、パプリカ、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
7482033	ガパオ500 鶏肉のパプリカ炒め	鶏肉、オイスターソース(大豆を含む)、粒状大豆たん白、パプリカ、赤ピーマン、大豆油、にんにく、砂糖、ナンプレー、唐辛子、チキンエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、塩化カルシウム、香料	141	11.9	6.9	7.7	2.2
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、ガラシ、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
7482034	ガパオソース プレミアム	パプリカ、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)、ナンプレー/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、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
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)、香料抽出物	*168	6.1	0.3	34.8	9.6
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、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、パプリカ、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、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
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、パクチーの種、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、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、ガラシ、香料、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 (つだけだれ)	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)、香料抽出物(大豆由来)、パプリカ色素	*106	1.5	0.6	22.0	6.3

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)
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)、香料抽出物(大豆由来)、パプリカ色素	*97	1.5	0.6	22.0	6.3
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、食塩(魚介類)、食塩、こぶみかんの皮、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、香料抽出物、(一部)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
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、パプリカ、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、香料抽出物	*118	5.8	0.3	23.2	7.4
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、香料抽出物	*200	3.4	8.0	29.0	4.5
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(糖酸)、増粘剤(キサンタン)	*156	4.5	1.5	28.1	9.4
3022067	プーパッポンカレーの素	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、香料抽出物	202	6.0	5.6	31.8	7.9
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
1352962	ナンプレー500ml	かたくりいも、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

*印の商品は全ての栄養成分が計算値。他は分析値



商品の詳細につきましては、最寄りの営業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 TEL 03-5765-6759 ■中日本業務用営業 TEL 0594-33-3901 ■西日本業務用営業 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

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 レッドカレー
			
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。	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 031	7482 030	7482 036
規 格	110g×5×18	135g×5×12	150g×5×6
JANコード	4 903101 600031	4 903101 600024	4 903101 605630
ITFコード	1 4903101 600038	1 4903101 600021	1 4903101 605637
単品サイズ	160×140mm 114g	160×140mm 139g	130×170mm 160g
ケースサイズ	285×520×145mm 10.8kg	285×520×145mm 8.8kg	348×230×139mm 5.2kg
賞味期間	1年6ヶ月	2年	2年

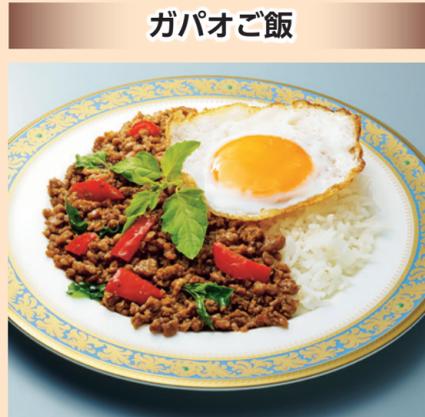
🌿 スウィズボトルの辛味調整ソース

製品名	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	香料、甘味料不使用で、タイ産のナンプレ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、さまざまに使い方ができます。	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	1352 966	1392 952
規 格	600g×12	580g×12
JANコード	4 903101 606231	4 903101 605890
ITFコード	1 4903101 606238	1 4903101 605897
単品サイズ	68φ×195mm 630g	68φ×195mm 610g
ケースサイズ	280×212×207mm 8.3kg	280×212×207mm 8.0kg
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月

製品名	ちよいかけ シビ辛ソース
	
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。
製品コード	1342 870
規 格	230g×12
JANコード	4 903101 136318
ITFコード	1 4903101 136315
単品サイズ	55φ×153mm 260g
ケースサイズ	175×230×163mm 3.3kg
賞味期間	9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併用し、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 033
規 格	500g×12	500g×12
JANコード	4 903101 703336	4 903101 600291
ITFコード	1 4903101 703333	1 4903101 600298
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	2年



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。

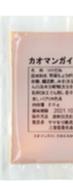
🌿 タイプレミアム メニュー専用本格調味料

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	パッタインソース 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。			材料と炒めるだけで「パッタイン」をつくることのできる本格調味料です。一番粒りのナンプレ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と酸味が感じられるソースです。
製品コード	7482 015	7482 034	7482 017	1392 951
規 格	500g×12	500g×12	500g×12	630g×12
JANコード	4 903101 330884	4 903101 600338	4 903101 330891	4 903101 605678
ITFコード	1 4903101 330881	1 4903101 600335	1 4903101 330898	1 4903101 605675
単品サイズ	240×170×25mm 520g	240×170×25mm 520g	240×170×25mm 520g	68φ×195mm 660g
ケースサイズ	250×360×190mm 6.8kg	250×360×190mm 6.8kg	250×360×190mm 6.8kg	280×212×207mm 8.6kg
賞味期間	1年6ヶ月	1年6ヶ月	1年6ヶ月	12ヶ月

🌿 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	1 4903101 703104	1 4903101 703111	1 4903101 703128	1 4903101 702732
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	混ぜ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	1 4903101 136292	1 4903101 274581	1 4903101 136148	1 4903101 274598
単品サイズ	68φ×195mm 600g	140×80mm 68.5g	71.5φ×197mm 592g	100×80mm 20.9g
ケースサイズ	280×212×207mm 7.5kg	400×300×200mm 14.4kg	294×223×208mm 7.6kg	400×300×200mm 13.3kg
賞味期間	1年	9ヶ月	12ヶ月	9ヶ月

🌿 料理の素

製品名	かける タイ風料理の素 贅沢玉ねぎソース	炒める タイ風料理の素	かける タイ風料理の素 ナンプレー&ライム
			
特 徴	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。	ナンプレ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。	ナンプレ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 963	1352 952	1352 956
規 格	540g×12	580g×12	570g×12
JANコード	4 903101 605470	4 903101 135700	4 903101 136271
ITFコード	1 4903101 605477	1 4903101 135707	1 4903101 136278
単品サイズ	68φ×195mm 570g	71.5φ×197mm 612g	68φ×195mm 600g
ケースサイズ	280×212×207mm 7.3kg	294×223×208mm 7.6kg	280×212×207mm 7.5kg
賞味期間	12ヶ月	1年	10ヶ月

🌿 ハラル

製品名	鶏肉用万能たれ アジアンカレー味	プーパッポンカレーの素	製品名	ハラル 焙煎ごまドレッシング
				
特 徴	ターメリック等の香辛料をベースにナンプレ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。	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	1352 402	3022 067	製品コード	7482 025
規 格	600g×12	300g×30	規 格	220ml×12
JANコード	4 903101 136219	4 903101 331119	JANコード	4 903101 136080
ITFコード	1 4903101 136216	1 4903101 331116	ITFコード	1 4903101 136087
単品サイズ	68φ×195mm 630g	140×180×23mm 310g	単品サイズ	58φ×162mm 280g
ケースサイズ	280×212×207mm 8.3kg	440×366×130mm 9.7kg	ケースサイズ	185×240×175mm 3.6kg
賞味期間	10ヶ月	2年	賞味期間	1年

🌿 調味料

製品名	ナンプレー500ml	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プレーです。	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	1352 962	7481 088	7481 089
規 格	500ml×12	165ml×24	400ml×12
JANコード	4 903101 605241	4 903101 702773	4 903101 702766
ITFコード	1 4903101 605248	1 4903101 702770	1 4903101 702763
単品サイズ	68φ×195mm 640g	55φ×88mm 200g	75φ×111mm 460g
ケースサイズ	280×212×207mm 8.0kg	345×240×105mm 5.1kg	308×235×129mm 5.9kg
賞味期間	1年	3年	3年