2015年度版

アライドコーポレーションは 総合食品商社へ進化します!



アライドコーポレーション













ALIED CORPORATION 株式会社 アライド コーポレーション

〒225-0011 神奈川県横浜市青葉区あざみ野 1-4-3 三橋ビル5階 Tel:045(530)9266 Fax:045(530)9936

1-4-3, Azamino, Aoba-Ku, Yokohama Kanagawa 225-0011, JAPAN http://www.allied-thai.co.jp mail:allied@allied-thai.co.jp

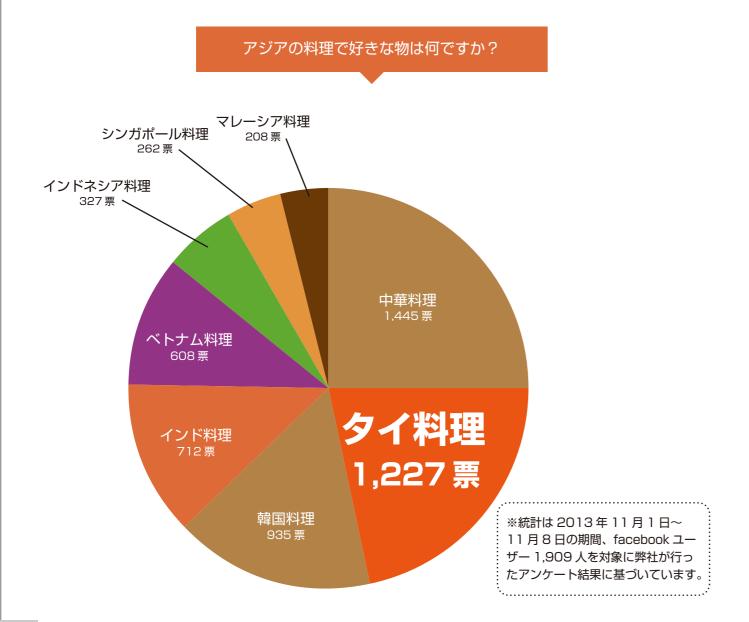
小売りカタログ

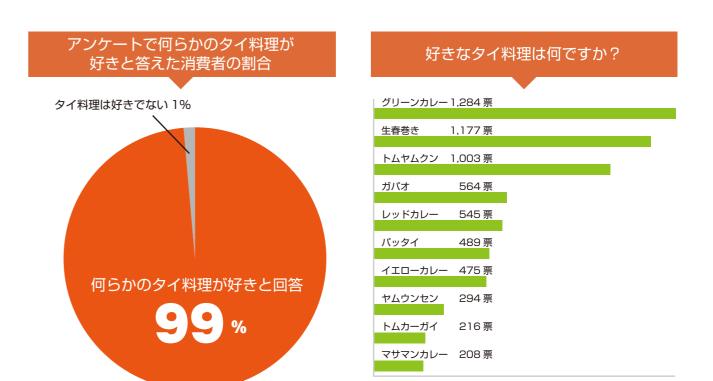
タイ料理は こんなに一般化しています。

2013年11月、弊社が Facebook 上で行ったアンケートでは、想像していた以上にタイ料理の一般化が進んでいた結果となりました。

タイ料理は「アジアで好きな料理」で中華に続いて 2位

アンケートの結果、タイ料理はかつてアジア (エスニック)料理の代名詞だった韓国料理、インド料理を抑え、2位となりました。





売上額 230% 伸びているエスニック市場



(出典)株式会社 KSP-SP KSP-POS データ (対象期間: 2011年~2014年10月迄)

弊社売上から見たタイ食材普及の伸び率



タイってどんな国?

タイ王国、通称タイは、東南アジアに位置する立憲君主制国家。隣国にはカンボジア、マレーシア、ラオス、ミャンマーがあります。一年を通じて最高気温が30度前後と温かく、豊富な観光資源を持つことにより世界中から観光目的での渡航者が多く、日本からの渡航者も年々増加しています。



タイ料理の基本

タイ料理の味を一言で言い表すならば「4つの味のハーモニー」。唐辛子の「辛味」、柑橘類の「酸味」、パームシュガーや砂糖の「甘み」、それからナンプラー、カピの「塩味と旨み」。それら4つの味のバランスにパクチー、レモングラス、こぶみかんの葉などのハーブの香りを添えるのがタイ料理の特徴です。

4つの地方と代表的な料理

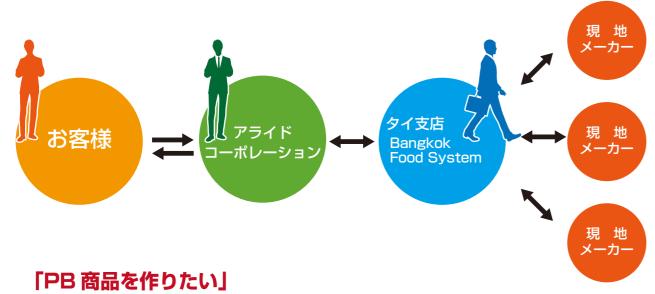
なカレーは米国 CNN の「世界の美食 50」で 1 位に

選ばれました。



アライドコーポレーションの ビジネスモデル

アライドコーポレーションでは、タイ支店を窓口にタイ現地のメーカー、包材メーカー、パッキング工場など、約 100 社との取引がございます。調味料やスパイス、加工食品はもちろん、原料やカップ麺、冷凍食品に至るまで幅広いネットワークを利用し、お客様の様々なニーズを的確かつスピーディーにアレンジし、安全、安心、価値ある商品をローコストで実現いたします。



商品の企画、デザイン、製造、輸入まで全ての面でお手伝いいたします。様々な取引の形態にも対応させて頂きます。 こだわりの商品やちょっと特殊な商品など、お客様のアイディアを実現いたします。

「規格外商品が欲しい」

ナンプラーやチリソース、唐辛子の小袋、ノーデザインの商品など、弊社のカタログにない規格の商品も小ロットでお届けできます。「トムヤムクンセットに入っているスパイスだけ欲しい」、「生春巻きセットに入っているスイートチリソースだけ、30gに小分けした物が欲しい」、「オリジナルのシールを貼って販売するので、無地でなにも貼っていないココナッツミルク缶が欲しい」等、まずはお気軽にご相談ください。

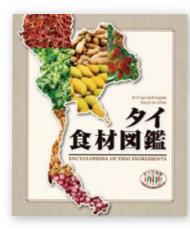
「オリジナルデザインの商品が欲しい」

弊社取り扱いの規格品でデザインのみ貴社仕様にする事もできます。もちろん違う包材での提供も可能です。「トムヤムクンセットをオリジナルのデザインで売りたい」、「グリーンカレーセットをオリジナルデザインの箱に入れて販売したい」、「レトルトカレーを箱入りではなくオリジナルシールを貼って販売して欲しい」等、まずはお気軽にご相談ください。

「オリジナルギフトボックスに商品を詰めて欲しい」

タイ現地での包材メーカー、パッキングメーカーとのネットワークを利用し、少量から対応いたします。 デザイン等全て打ち合わせは日本で行い、スピーディに商品化を実現いたします。「期間限定でレトルトカレーの詰め合わせをオリジナルのギフトボックスで提供して欲しい」、「ギフトカードや会社案内を差し込んで商品 3 個をシュリンクして欲しい」等、お気軽にお問い合わせください。

170 のタイ食材を収録! 「タイ食材図鑑」



「ココナッツミルク」と「ココナッツクリーム」はどうして味が違うの? 「トートマンプラー」を作る時に使われている魚の種類は?

タイに長年携わってこられた方なら当然知っているべき事からちょっとマニアックな知識まで、今回は約 170 種類にもおよぶタイ食材に関する情報を 1 冊に収録した【タイ食材図鑑】についてご紹介いたします。

【タイ食材図鑑】は、タイ料理に用いられるポピュラーな食材を、【調味料】 【米・麺・加工品】【ハーブ・スパイス】【野菜・きのこ・豆】【フルーツ】【魚介類】 の6カテゴリーに分類し、それぞれの原料や特徴、栄養・効能、調理・利用方法などを視覚的に分かりやすく整理した図鑑です。ナンプラーやココナッツミルクなど一般的な食材から、普段日本ではなかなかお目にかかれない食材

まで掲載しており、また編集に際しては、充実した情報と実用性に富んだ図鑑を目指しタイ現地の生産者やメーカー、専門家への独自取材を数年間にわたって重ねてきました。

タイ料理の入門書として食材に関する知識習得にお役立ていただくのはもちろんですが、それぞれの食材の栄養・効能などを理解することによって、メニュー表や POP などにご活用いただいたり、メニュー開発の一助としていただければ幸いです。お客様との会話のネタにも!

「全部わかってるよ」という方も、是非一度目を通してください!きっと新しい発見があるはずです!

ここが特徴!

- 日本語名、タイ語名、英語名併記
- 会材の特徴や用法を丁寧に説明
- 4 栄養成分や効能の説明付き





※楽天市場にて販売中 http://item.rakuten.co.jp/tainodaidokoro/book-004/

ネット事業部

インターネットという媒体を利用し、より多くの消費者にタイ料理の情報を発信し、マーケットを拡大する事を目的としています。また、自社通販をアンテナショップとし、商品の広告宣伝、消費動向を模索しています。

自社サイト





弊社のホームページ www.allied-thai.co.jp は タイ料理に関する情報だけでなく現地情報など を織り交ぜた最新の『タイ』の情報を様々な角度 から発信します。是非一度アクセスしてみてく ださい。



▲ 公開レシピ 100 点以上

インターネット通販





現在弊社で販売している小売り用商品を販売し ております。

インターネットでの通販は販売事業ではなく、 弊社としては BtoC の手段を持つ事によりエンドユーザーと直に接し、自社商品の説明による 宣伝を行う事、また、販売動向やフィードバックの蓄積を行う事により、お客様のニーズに合った商品作りや、小売店様、業務店様へより良いで提案を行える事を目的としています。



どのような商品が売れるか、どのようにすれば売れるかを 販売データの蓄積により模索しています。

メディア事業部

タイの台所新聞 発行部数:年間 120 万部



2009年からタイ料理の普及を目的とした『タイの台所新聞』を発行しております。

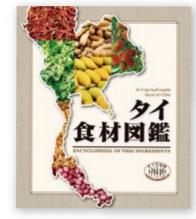
タイ料理に関する様々な情報をお客様の声を基に、レシピ紹介、レストラン紹介やバンコクの現地情報などをメインに構成されています。発行部数は年間 120 万部、月間 10 万部で配布方法は弊社の商品の中に同封しております。基本的には広告は取っておりません。もし何かタイ関連でご掲載をお考えの業者様、団体様がございましたら弊社へご連絡ください。記事内容によりますが無料掲載も可能です。

タイ・エスニックレストラン業界紙 『 スースー』



2010年1月よりタイレストラン・エスニックレストランの情報紙、『スースー』を発行しました。今では一般化されつつあるタイ・エスニック料理もまだまだ情報が不足しており、食材輸入販売の立場からはもちろん、レストランの紹介、一般消費者の声やアンケート集計などを日本語とタイ語で掲載しております。現在1700店舗のレストランに毎月月初めに送付しております。

タイ食材図鑑





※楽天市場にて販売中

http://item.rakuten.co.jp/ tainodaidokoro/book-004/

もっとタイ料理のことを知ってもらいたいという思いで、タイ食材図鑑を2012年の9月に発行しました。ナンプラーから乾物、野菜、フルーツ、魚介類などタイ料理に不可欠な食材を網羅した図鑑です。現在は楽天のみの扱いとなっております。

ココナッツオイル関連商品

世界的なブーム ココナッツオイルと関連製品

健康と美のオイルとして、ココナッツオイルが世界的に注目を集めています。ココナッツの白い胚 乳部分を搾ったもので、無添加、無精製、非加熱抽出によって作られたものはココナッツオイルの 中でも、高品質です。

ココナッツオイルは中鎖脂肪酸を多く含んでいるのが最大の特徴。自然界では牛乳などの限られ た食品にしか含まれないこの脂肪酸を、約60%と非常に多く含有します。中鎖脂肪酸は、肥満や 脂質異常症につながるとされる長鎖脂肪酸とは異なり、すみやかに分解・吸収されエネルギーに なります。さらにはトランス脂肪酸ゼロで、ビタミンEも豊富です。世界的なブームは、こうした 理由からだといわれています。

弊社では、タイのココナッツナ No.1 ブランド「チャオコー」のものをはじめ、高品質の関連製品 を展開。OEM や商品開発も承っています。

使い方は簡単!

使い方は、いつもの食用油をココナッツオイ ルに変えるだけ。ココナッツの甘い香りがす るので、お菓子作りで生地に混ぜ込んだり、パ ンに塗って食べたり、コーヒーや紅茶に入れ たりするのもおすすめ。一日の摂取量は大さ じ 2* が目安



■揚げ物や炒め物の調理油として

- ■バター代わりに
- ■お菓子作りに ■コーヒーや紅茶に入れて

一般的なココナッツオイルの主成分(脂肪酸中)*

その他 約20%

ラウリン酸

約50%

(中鎖脂肪酸)

約 20%

カプリン酸・カプリル酸 (中鎖脂肪酸)

約10%



ココナッツオイルがずらりと並ぶ、アメリカの スーパーマーケットの店内(上写真)。マーガリン などの油脂に含まれるトランス脂肪酸がゼロで、 ヘルシーオイルとしても注目されています。中鎖 脂肪酸のなかでも、免疫力を高めるとされるラウ リン酸を多く含有。また中鎖脂肪酸からは、肝臓で 分解されることで脳のエネルギーとなるケトン体 が作られます。

ココナッツオイルの上手な扱い方

ココナッツオイルは 25℃以上でさらっとした液体 に、20℃以下では白く固まります。液体になりやすい 夏場は、オイルボトルに移しておくと便利。サラダの ドレッシングなど、冷たい料理に使う場合はオリーブ オイルと1:1でブレンドすると固まりにくくなり ます。

ココナッツオイル関連製品

ココナッツオイルブームを受けて、ココナッツオイル 入りゼリーといった関連商品も人気の兆し。 ぜひお試しください。







* 出典: ココナッツオイル使いこなし事典(世界文化社・2014年11月30日発行)

ココナッツオイルができるまで

ココナッツオイルがどうやって作られるかご存知 ですか? ここでは、化学物質を使用しない 「ヴァージンココナッツオイル(エキストラヴァー ジンココナッツオイル)」の製法をご紹介します。

工程は①圧搾&抽出⇒②分離⇒③ろ過の、大きく3 ステップからなります。まずフレッシュなココナッ ツの胚乳部分を圧搾し、オイルの元となる液体を抽 出します。圧搾にはいくつかの方法がありますが、 40℃以下で搾り出す低温圧搾だと酵素といった栄 養素をそのまま残すことができ、最も質のよいオイ ルができるといわれます。

次に、絞った液体からオイル分を取り出す分離の作 業で、遠心分離法や自然発酵法などの方法がありま す。前者は大量生産が可能で、後者は分離に時間が かかるものの、発酵によってさらに良質な酵素が生 まれるとされます。

こうしてできたオイルのもとを、ろ過して不純物を







チャオコー ココナッツオイル(157g) チャオコー ココナッツオイル(80g)		タイの台所 ココナッツオイル入り マンゴードレッシング		タイの台所 ココナッツオイル入りスプレッド ガーリック			
THAO KOTH THE CONCEPT OF THE CONCEPT		3		4			
容量	157g	容量	80g	容量		容量	
賞味期間	720日	賞味期間	720日	賞味期間	180日	賞味期間	
入り数	12本	入り数	12本	入り数	12本	入り数	
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	220x285x92/40	サイズ(mm)重量(kg)/ケース		サイズ(mm)重量(kg)/ケース	214x284x156/5.3	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	
サイズ(mm)重量(g)/単品	68x68x82/320	サイズ(mm)重量(g)/単品		サイズ(mm)重量(g)/単品	65x65x140/412	サイズ(mm)重量(g)/単品	
弊社コード	41300	弊社コード		弊社コード		弊社コード	
4 980209 413008							
タイでNO.1のココナッソブランドチャオコーのバージンココナッソオイル。トランス脂肪酸コレステロールゼロ。消化吸収が早く脂肪になりにくい中鎖脂肪酸が豊富に含まれる油です。酸化に強く、炒め物や揚げ物にも、バターの代わりやコーヒーや紅茶に入れても美味しくお召し上がりいたざけます。				マンゴーの香りが新		i食欲をそそるスプレ なのに満足感のある	

※各サイズは「縦(奥行)×横(幅)×高さ/重量」の順で記載しています。

タイの台所 ココナッツオイル入りスプレッド キャラメルアーモンド		ココナッツオイル入りスプレッド		タイの台所 ココナッツオイルが入った ココナッツゼリー		タイの台所 ココナッツオイルが入った マンゴーゼリー	
5		6		7		ω	
容量		容量		容量	75g	容量	75g
賞味期間		賞味期間		賞味期間	360⊟	賞味期間	360⊟
入り数		入り数		入り数	12袋	入り数	12袋
サイズ(mm)重量(kg)/ケース		サイズ(mm)重量(kg)/ケース		サイズ(mm)重量(kg)/ケース	235x128x183/1.8	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	235x128x183/1.8
サイズ(mm)重量(g)/単品		サイズ(mm)重量(g)/単品		サイズ(mm)重量(g)/単品	145x675x10/90	サイズ(mm)重量(g)/単品	145x675x10/90
弊社コード		弊社コード		弊社コード		弊社コード	
香はしく、優しい風味。老若男女問わず、 誰もが親しみやすいおいしさです。)さわやかなハーモニ ったりな、フレッシュな		風味。食事の時間が		さが活きた、トロピカ料。

パクチー関連商品

くせになる美味しさ! パクチードレッシング&関連商品

パクチーブーム到来!? そんな勢いを感じさせるほど、今パクチー(香菜/コリアンダー)を使った料理や製品が活況を呈しています。好き嫌いがはっきりと分かれるパクチーですが、エスニック料理が身近なものになるにともなって、その独特な風味のとりこになる人が急増。パクチー専門店もここ数年の開店ラッシュで数が増え、2014年には東京・原宿で「パクチー祭」も開催されました。また外食企業でも「パクチー火鍋」など、パクチーに特化した季節メニューをリリースするところが登場。ハーブには多くの種類がありますが、専門店やイベントが成立するのは、パクチーくらいかもしれません。

エスニック料理のイメージが強いパクチーですが、世界 150 カ国以上で消費されているといわれ、中華をはじめ、西欧料理などにもマッチ。消費者に幅広い提案が可能です。



魅力がじわじわ浸透 メディアも注目





話題沸騰中の「タイの台所 パクチードレッシング」。鮮やかに香るパクチー風味が特徴で、隠し味のナンプラーが味に深みをプラス。カルパッチョや唐揚げなどにもマッチ。



『パクチー好きは中毒になる危険性!料理をアジア風にする「パクチードレッシング」』(週アス PLUS・2015 年 1 月 26 日配信)

「タイの台所 パクチードレッシング」を取り上げていただきました。Facebook で 4,000を超える「いいね! |を獲得。



弊社のパクチー製品は、タイの 優良な契約農家から仕入れた パクチーで製造。



『やみつき必至!パクチー料理 が家庭で簡単に楽しめるアイ テム6つ』 (All About・2015 年 2 月 13日配信)

パクチー(コリアンダー)を 使った各社製品をずらり紹介。 ブームの兆し、ひしひし。

タイの台所 パクチードレッシン	/ Ϋ	タイの台所 パクチーチリドレッシング		
	9	10		
容量	200ml	容量	200ml	
賞味期間	390日	賞味期間	390日	
入り数	12本	入り数	12本	
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	185×240×203/4.8	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	185×240×203/4.8	
サイズ(mm)重量(g)/単品	53×53×177/380	サイズ(mm)重量(g)/単品	53×53×177/380	
弊社コード	14813	弊社コード	14815	
4 98020) 9 14 8 13 9	4 980209148153		
	ラチーが入ったスパイシ シッシング。様々な料理に		パクチーとチリが入ったス :ーなドレッシング。様々な	





Brand 新シリーズ「四川料理 しびれ王」 New! 本場もうなる麻辣味



本場の四川料理を家庭で手軽に楽しめる新シリーズが仲間入り。中華八大料理 のひとつである四川料理は、「百の四川料理は百の味」の美名を持ち、花椒(ホワ ジャオ)や唐辛子などによる舌がしびれるような辛さの麻辣味が特徴です。 従来の合わせ調味料製品は、日本向けに食べやすくアレンジした"四川風"の もの中心ですが、「四川料理しびれ王」は本物の味を徹底追求。現地で学んだ味 作りをはじめ、四川料理に欠かせない香辛料や調味料には、豆板醤にピーシェ ン豆板醤を使うなど、本場の上質なものを採用。また香辛料や調味料は小分け 包装されており、それぞれを調理のベストなタイミングに加えることができ るようになっているため、四川料理ならではの複雑で奥深い風味が作れます。

おいしさのこだわり

■コンセプトは本場の味!

"四川風"ではなく、現地の味を追求。だから、四川料理に欠 かせない香辛料や調味料は、本場仕様。風味の奥行きが違い ます。

■ピーシェン豆板醤を使用

うま味と辛さを出す豆板醤の中でも、四川省の小都市・ピー シェン特産のものは格別。まるい辛さの中に深みがあり、香 りも優れます。完熟唐辛子とそら豆を主原料とし、2年以上 じっくりと発酵させて製造。気候や風土が違うため、国産の 豆板醤ではこの味わいは出せません。

■舌がしびれる花椒

中国四川省原産の花椒を使用。しびれるような辛さのあと に、爽やかさが広がります。麻辣味の麻は、舌がしびれるよ うな辛さをあらわします。

■唐辛子とその他調味料

麻辣味の辣はホットな辛さをあらわし、唐辛子の辛さなく して四川料理は語れません。「四川料理 しびれ王 | の唐辛子 は、角のない辛さと食欲をそそる風味が特徴。甜麺醤やトウ チなどの調味料も良質なものを使用しています。



四川料理 しびれ王 しびれる四川麻婆	豆腐	四川料理 しびれ王 しびれる四川汁なし坦々麺		
	13	14		
容量		容量		
賞味期間		賞味期間		
入り数		入り数		
サイズ(mm)重量(kg)/ケース		サイズ(mm)重量(kg)/ケース		
サイズ(mm)重量(g)/単品		サイズ(mm)重量(g)/単品		
弊社コード	34250	弊社コード	34251	
4 98020	09342506	4 980209 342513		
	棟味、花椒のしびれるよ 特長の本格的な四川麻 理できるセット。		を効かせた麺料理。花 効かせた本格汁なし坦 できます。	

※各サイズは「縦(奥行)×横(幅)×高さ/重量」の順で記載しています。

四川料理 しびれ王 しびれる四川火鍋		四川料理 しびれ王 しびれる四川牛肉の辛子煮込み		
(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	15	16		
容量		容量		
賞味期間		賞味期間		
入り数		入り数		
サイズ(mm)重量(kg)/ケース		サイズ(mm)重量(kg)/ケース		
サイズ(mm)重量(g)/単品		サイズ(mm)重量(g)/単品		
弊社コード	34252	弊社コード	34254	
4 98020) 9 3 4 2 5 2 0	4 980209 342544		
	さくさんの香辛料を入れ む本格四川鍋。具材を準 楽しめます。		腦を熱した油の入ったス 具材を準備するだけで簡 楽しめます。	

定番の缶タイカレーシリーズ

タイの台所 グリーンカレーチ:	キン	タイの台所 マサマンカレーチ	キン	フンディッシュエイジア バターカレーチキン	
グリーンカレー チャン 17		マサマンカレーチキン		バターカレーチキング 19	
容量	125g	容量	125g	容量	125g
賞味期間	1080日	賞味期間	1080日	賞味期間	1080日
入り数	12 箱x 6ボール	入り数	12 箱x 6ボール	入り数	12 箱x 6ボール
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	135 x 580 x 385/13.8	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	135 x 580 x 385/13.8	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	135 x 580 x 385/13.8
サイズ(mm)重量(g)/単品	87x87x35/175	サイズ(mm)重量(g)/単品	87x87x35/175	サイズ(mm)重量(g)/単品	87x87x35/175
弊社コード	85250	弊社コード	85251	弊社コード	85253
4 98020	9 852500	4 980209 852517		4 980209 852531	
タイカレーの中でもポピュラーなグリー ンカレー。青唐辛子の爽やかな辛さとコ コナッツミルクのコクが効いています。 缶詰タイプ。		「CNN世界の美食50」で1位を獲得した マサマンカレー。甘みと酸味にスパイス が香る深い味わいです。缶詰タイプ。		ーチキンカレー。	Pでも人気の高いバタ バターのコクとトマト 小ます。缶詰タイプ。

※各サイズは「縦(奥行)×横(幅)×高さ/重量」の順で記載しています。



大人気!タイで食べたタイカレーシリーズ

タイの台所タイで食べたタイプ	カレーグリーン	タイの台所タイで食べたタイプ	カレーレッド	タイの台所 タイで食べたタイカレーイエロー	
9-01 /-		5.00 -		5-(1)V-	
容量	200g	容量	200g	容量	200g
賞味期間	540日	賞味期間	540日	賞味期間	540日
入り数	12箱	入り数	12箱	入り数	12箱
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	140×330×180/3.0	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	140×330×180/3.0	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	140×330×180/3.0
サイズ(mm)重量(g)/単品	25×132×170/237	サイズ(mm)重量(g)/単品	25×132×170/237	サイズ(mm)重量(g)/単品	25×132×170/237
弊社コード	85112	弊社コード	85111	弊社コード	85113
4 980209 851121		4 980209 851114		4 980209 851138	
ハーブの爽やかな香りと唐辛子の辛味、甘みが楽しめるグリーンカレー。タイでは最もポピュラーなカレーの1つです。プリッキーヌー(小さな青唐辛子)がたっぷり入ったペーストを使うので刺激的な辛さです。		青唐辛子に比べて、かすかな甘みと香りのあるプリック・バンチャン(乾燥した大型の赤唐辛子)をペーストに使ったレッドカレー。赤く鮮やかな色合いでタイでも人気の料理です。		赤唐辛子とターメリック、シナモン、クローブ等を使ったイエローカレー。フレッシュなココナッツミルクをたっぷり使い、具もたくさん入った本格的なタイカレーです。	

※各サイズは「縦(奥行)×横(幅)×高さ/重量」の順で記載しています。



EC サイトでも人気の商品です!

売れ筋

インスタント麺&カップスープ



インターネット販売でのフィードバックが活きています。



インターネットショッピングモールのカテゴリー別ランキングにおいて、常に販売個数が上位のタイの台所カップ麺シリーズ。

商品にはご購入されたお客様から多くのレビューが寄せられています。

それらのレビューを元に、さらに美味しく、お客様に手にとって頂ける商品になるよう、日々お客様とともに、まじめに、 こつこつと、作り続けてゆきます。

タイの台所 カップトムヤムラー	ーメン	タイの台所 カップグリーンカレーラーメン		
やトラ	24	かり	- シカレー・メン	
容量	70 g	容量	70 g	
賞味期間	360日	賞味期間	360日	
入り数	12個x 3 ボール	入り数	12個x 3 ボール	
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	300×385×380/4.4	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	300×385×380/4.4	
サイズ(mm)重量(g)/単品	95×95×115/85	サイズ(mm)重量(g)/単品	95×95×115/85	
弊社コード	81810	弊社コード	81813	
4 98020	9 ¹ 818100	4 980209 818131		
	ュヤムクン味のインスタ。本場の味と香りを忠実 42 k cal)	のグリーンカレー味の	情唐辛子が爽やかな辛さ カインスタントカップラー けを忠実に再現しました。	

		タイの台所 グリーンカレースープ春雨入り		One Dish Asia フォーチキン		タイの台所 フォートムヤム	
プレーラカレー スープ		ラカレ・ -ブ	7#-	##> 28	727—1	katra 29	
容量	24 g	容量	30 g	容量	51g	容量	57g
賞味期間	360日	賞味期間	360日	賞味期間	360日	賞味期間	360日
入り数	12個×4ボール	入り数	12個×4ボール	入り数	12個	入り数	12個
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	305x395x440/3.4	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	305x395x440/3.8	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	290x430x165/1.6	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	290x430x165/1.6
サイズ(mm)重量(g)/単品	95x95x90/53	サイズ(mm)重量(g)/単品	95x95x90/58	サイズ(mm)重量(g)/単品	144x144x70/65	サイズ(mm)重量(g)/単品	144x144x70/72
弊社コード	81620	弊社コード	81623	弊社コード	81727	弊社コード	81728
4 98020	9 816205	4 980209 816236		4 980209	817271	4 980209	9 817288
	:辛酸っぱいトムヤ インスタントカップ J。	辛さのグリーン	コク味と爽やかな ノカレー味のイン スープ。春雨入り。		スープが人気のフ ドライパクチーが ナム屋台の味。		トムヤムクン味の パクチーが入った 味。

家バル

家バル

グルメ缶詰が活況 お酒に合う「家バル」

内食志向にともなう家飲みと"手軽でもきちんと美味しいものを"という消費者意識の高まりにより、グルメ志向の缶詰がここ数年でぞくぞくと登場しています。某コンビニエンスストアでは、グルメ缶詰の売り上げが前年比約 130%に伸張(2014年調べ)。今年も堅調な伸びが予想されます。「家バル」も大好評につき、牛肉とトマトの赤ワイン煮など、新アイテムを追加ラインナップ!「缶を開けたらすぐおつまみ!お家でバルのおいしさを」をコンセプトに、すべてのワインに合わせてお楽しみいただけます。









家バル

ツナのパテ		サーモンとディルの	のオイル煮	牡蠣のアヒージョ	
※ 90 ツナのパテ		サーモンシティルの オイル教		社版の アピーショ	
容量	80g	容量	115 g	容量	85 g
賞味期間	1080日	賞味期間	1080日	賞味期間	1080日
入り数	12缶x8ボール	入り数	12缶x8ボール	入り数	12缶x8ボール
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	345x400x205/12.6	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	295x475x235/14.8	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	315x475x210/11.8
サイズ(mm)重量(g)/単品	32x80x80/120	サイズ(mm)重量(g)/単品	30x66x112/140	サイズ(mm)重量(g)/単品	25x68x112/110
弊社コード	90104	弊社コード	90105	弊社コード	90106
4 980209 901048		4 980209 901055		4 980209 901062	
なめらかなツナのパテにブラックペッパ ーを効かせました。クラッカーやバゲット とご一緒にどうぞ。		サーモンのオイル煮にディルをトッピング。 爽やかな香りとほろ苦さがサーモンの味わ いをより一層引き立てます。		ペイン風のオイル素	そった小ぶりの牡蠣をス 煮(アヒージョ)にしまし とみ出したオイルもぜひ

※各サイズは「縦(奥行)×横(幅)×高さ/重量」の順で記載しています。

家バル アサリのスモーク		家バル ムール貝のスモー	ל	家バル サバのグリーンペッパー	
7# 10 0 7 2 E - 2		ムール月の スモーク		サナスのデー プリーシベッパー 32	
容量	85 g	容量	85 g	容量	115 g
賞味期間	1080日	賞味期間	1080日	賞味期間	1080日
入り数	12缶x8ボール	入り数	12缶x8ボール	入り数	12缶x8ボール
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	315x475x210/11.8	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	315x475x210/11.8	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	295x475x235/14.8
サイズ(mm)重量(g)/単品	25x68x112/110	サイズ(mm)重量(g)/単品	25x68x112/110	サイズ(mm)重量(g)/単品	30x66x112/140
弊社コード	90100	弊社コード	90101	弊社コード	90102
4 980209 901000		4 980209 901017		4 980209 901024	
スモークされたアサリがぎっしり。アサリの 旨みをスモークの香りが引き立てます。そ のままはもちろん、パスタやサラダにも。		ワインにぴったりの旨みが凝縮されたムー ル貝をスモークしました。そのままはもち ろん、パスタやサラダにも。		1	-をピリッと効かせた ナ。キュッと締まった身 こもぴったり。

		ı		ı	
家バル 鶏肉とジャガイモの香草煮		家バル 砂肝のアヒージョ		家バル 鶏肉とオリーブのトマト煮	
選用とジャガイモの各革産 Cricking and Policing Have		砂肝のアビージョ GZZARDING		東京の	
容量	125g	容量	125g	容量	125g
賞味期間	1080日	賞味期間	1080日	賞味期間	1080日
入り数	12缶x6ボール	入り数	12缶x8ボール	入り数	12缶x8ボール
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	382x566x135/13.8	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	245x585x230/13.8	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	385x570x135/13.8
サイズ(mm)重量(g)/単品	37x89x89/178	サイズ(mm)重量(g)/単品	36x90x90/176	サイズ(mm)重量(g)/単品	37x89x89/178
弊社コード	90107	弊社コード	90108	弊社コード	90110
4 98020	9 901079	4 980209 901086		4 980209 901109	
	、ほろ苦い味わいのロー 香りのバジルと一緒に煮	砂肝をスペイン風オイル煮(アヒージョ)にしました。にんにくと唐辛子が砂肝の旨みを引き立てます。		ワインに良く合う鴨肉のトマト煮。ビールや その他のお酒にもよく合う、調理不要のおつ まみ缶詰です。	

٦.

専用什器をご用意!

お取り扱い数が多い小売店様向けに、家バル専用の什器をご用意して います。什器を使うことでカテゴリーを超えた売り場展開が可能。酒 類と家バルで売り上げの相乗効果が高まります。ご希望の際は、弊社 営業部までお気軽にお問い合わせください。









ホタテのアヒージョ



	39
容量	85a
賞味期間	1080⊟
入り数	12缶×8ボール
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	280X460X170/
サイズ(mm)重量(g)/単品	24×67×108/
弊社コード	90111



ベビーホタテをスペイン風のオイル 煮(アヒージョ)にしました。にんにく と唐辛子がホタテの旨みを引き立て

Brand 新グルメ缶詰 New! 「居酒屋気分」

大好評の「家バル」に続き、グルメ缶詰の新ブラ ンド「居酒屋気分」が登場! 日本酒や本格焼酎 と相性抜群。おいしさは当然、お酒のよさを引 き立てる味わいに仕上げました。家にいながら 居酒屋気分。今晩の酒の肴にどうぞ!





タ居酒屋気分 さけのハラス焼き たこの柔らか煮

	44		45
容量		容量	
賞味期間		賞味期間	
入り数		入り数	
サイズ(mm)重量(kg)/ケース		サイズ(mm)重量(kg)/ケース	
サイズ(mm)重量(g)/単品		サイズ(mm)重量(g)/単品	
弊社コード	90300	弊社コード	90301





脂の乗ったさけのハラスに昆布 を敷きました。開けたらすぐに楽 しめるおつまみ缶詰です。

たこを丁寧にやわらかく煮込み ました。開けたらすぐに楽しめる おつまみ缶詰です。

※各サイズは「縦(奥行)×横(幅)×高さ/重量」の順で記載しています。

家バル タコのアヒー	ジョ	家バル牛肉とトマトの	の赤ワイン煮	家バル ポークパテ		家バル タコのトマトst	煮
770	40	* 牛肉; **7	(大下) (大下) (大下) (大下) (大下) (大下) (大下) (大下)	ボーク		タコの	
容量	85g	容量	85g	容量	85g	容量	
賞味期間	1080日	賞味期間	1080日	賞味期間	1080日	賞味期間	1080日
入り数	12缶×8ボール	入り数	12缶×8ボール	入り数	12缶×8ボール	入り数	12缶×8ボール
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	280X460X170/	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	280X460X170/	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	280X460X170/	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	280X460X170/
サイズ(mm)重量(g)/単品	24×67×108/	サイズ(mm)重量(g)/単品	24×67×108/	サイズ(mm)重量(g)/単品	24×67×108/	サイズ(mm)重量(g)/単品	24×67×108/
弊社コード	90113	弊社コード	90115	弊社コード	90118	弊社コード	90114
4 98020	09'901130	4 98020	9 9 0 1 1 5 4	4 98020	9 9 0 118 5	4 98020	9 9 0 114 7
	のオイル煮(アヒージ コの食感とオイルで煮 しみください。		が立てるよう、赤ワイン マトの旨みも加わっ への一品です。	ッカーやバゲット	とパテにしました。クラ に乗せるだけでワイン チョスの出来上がり。	タコを相性の良 ペイン風に煮込ん	いトマトソースでス しだ一品です。



ご家庭で本場の味!タイの台所セット









お客様の買い物をする喜びゃ 「何か面白そう…」、「いつもとちょっと違うものを…」 という購買意欲を刺激する商品。

「タイ料理には興味があるけど作り方がよくわからない…」、「特殊な調味料や材料を買いそろえるのも 大変だし、お金がかかってしまってなかなか手が伸びない…」「毎日食べるような料理じゃないので、 せっかく調味料などを買いそろえても結局余らせてしまう…」

そんなお客様の声にお答えして開発した タイ料理調理キット「タイの台所シリーズ」





丁寧なレシピ付き!

調味料などは必要な分量を 小袋に入れてセット

お肉やお野菜などは新鮮なものをご用意いただき、なかなか手に入れにくい 調味料や、材料は必要な分だけ小袋に入れてセットいたしました。

今まで旅行先や専門店でしか味わえなかった味がご家庭で簡単に再現できます。

さらに簡単! 5分で出来る!タイ料理

人気のタイの台所調理セットに加え、新たに「5分で出来る!タイ料理」が 登場。調合済みの調味料1つで本場の味を再現します。



タイの台所 5分で出来る! グリーンカレーの素



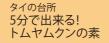
	50				
容量	200g				
賞味期間	540日				
入り数	12箱				
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	170x260x185/3				
サイズ(mm)重量(g)/単品	27x127x170/235				
敞井コード	24220				

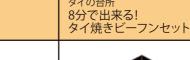


お肉と煮込むだけでどなたでも簡単に本 場の味がお楽しみいただけます。

※各サイズは「縦(奥行)×横(幅)×高さ/重量」 の順で記載しています。

タイの台所	
2 1 2 HIII	
5分で出来る!	
マサマンカレーの素	







5分で出来る! ガパオの素



	31		32		23		34
容量	200g	容量	105g	容量	240g	容量	70g
賞味期間	540日	賞味期間	540日	賞味期間	540日	賞味期間	540日
入り数	12箱	入り数	12箱	入り数	12箱	入り数	12箱
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	170x260x185/3	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	170x260x185/2	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	170x260x185/3.4	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	170x260x185/1.4
サイズ(mm)重量(g)/単品	27x127x170/235	サイズ(mm)重量(g)/単品	27x127x170/148	サイズ(mm)重量(g)/単品	27x127x170/270	サイズ(mm)重量(g)/単品	27x127x170/112
弊社コード	34221	弊社コード	34222	弊社コード	34223	弊社コード	34224









CNN「世界の美食50」で1位に選ばれた「マ サマンカレー」。お肉と煮込むだけでどなた でも簡単に本場の味がお楽しみいただけ

タイ料理の代名詞とも言える世界三大ス ープの一つ「トムヤムクン」。エビ・野菜と 煮込むだけでどなたでも簡単に本場の味 がお楽しみいただけます。

辛くないタイ料理「タイ焼きそば(パッタイ)」 は大人からお子様まで人気の一品。付属の 麺をもどし、お肉・野菜と炒めるだけで簡単 に本場の味がお楽しみいただけます。

タイの国民食「鶏肉のガパオ炒め」。お肉 と炒めるだけでどなたでも簡単に本場の 味がお楽しみいただけます。

理が楽しめるセッ	トです。	理が楽しめるセットです。		をお楽しみ頂けます。		楽しみください。2~3人前です。	
※各サイズは「縦(奥行)×横(幅)×高さ/重量」の順で記載しています。							
タイの台所 トムカーガイ・	セット	タイの台所 タイ焼きそば	セット	タイの台所 タピオカココ:	ナッツデザート	タイの台所 生春巻セット	
NZ.	1 - 1 14	がきさば セッド		タヒオカン ココナッツ デザートセック		生春芝	
容量	100g	容量	256g	容量	120g	容量	160g
賞味期間	540日	賞味期間	540日	賞味期間	540日	賞味期間	540日
入り数	12袋	入り数	12袋	入り数	12 袋	入り数	12袋
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	230X240X215/1.67	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	263X380X160/3.5	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	220×240×205/1.8	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	225X465X245/2.52
サイズ(mm)重量(g)/単品	41×140×200/125	サイズ(mm)重量(g)/単品	46×160×220/275	サイズ(mm)重量(g)/単品	50×120×195/140	サイズ(mm)重量(g)/単品	50×210×220/188
弊社コード	34120	弊社コード	34106	弊社コード	34105	弊社コード	34107
	4 980209 341202 4 980209 341066 タイ焼きそば (パッタイ) に必要な麺			9 341059 ッツミルクパウダーを	4 98020 ライスペーパー、	9 341073 春雨、スイートチリ	
要なスパイス、調味を本格セット。タイ	味料をひとつにまとめ ではトムヤムクンに負 プです。2~3人前です。	(ビーフン)、調味料本格セット。人気の	料をひとつにまとめた)パッタイをご家庭で けます。2人前です。	セットにしたお手 食感が魅力のタビ	アンスルノハマン を 軽セット。プチッとした パオカは、ココナッツミ 詳です。2~3人前です。		格調理セット。10本



※各サイズは「縦(奥行)×横(幅)×高さ/重量」の順で記載しています。

		WH 7 1	八6 师(天门) 八原(個)八同
タイの台所 タイ野菜炒め	の素	タイの台所 タイチャーハ:	ンの素
94 東東 かのの素	max 1938-127	9イチャーハンの素	68
容量	80g	容量	70g
賞味期間	540日	賞味期間	540日
入り数	12箱	入り数	12箱
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	130×225×165/1.6	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	130×225×165/1.2
サイズ(mm)重量(g)/単品	20×105×147/100	サイズ(mm)重量(g)/単品	20×105×147/90
弊社コード	34203	弊社コード	34204
4 98020	9 342032	4 98020	9"342049"
合わせ調味料。お 菜、小松菜、チンゲ	オチオ)をベースにした 好みの青菜野菜(空芯 ン菜)と炒めるだけで簡 埋が再現できます。(1人	た本格チャーハン(と甘辛のコクのある	インオイルをベースにし の素。ナンプラーの風味 5味と香ばしさが食欲を 日玉焼きとの相性も抜

調理セット



11/3	34,4

チャオタイココナッツミル	レクパウダー	チャオコー ココナッツミル (14oz 缶入り)	ク(FAT:18%)	
CHAO	THAI BEAND OF THE PARTY OF THE	CHAOKOH OCCNUT MED ANY DE COOP MINES: 600 FELT SEE OFFICE SEE		
容量	60g	容量	400ml	
賞味期間	720日	賞味期間	720日	
入り数	10袋	入り数	24缶	
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	130×140×190/0.8	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	315×455×130/11.8	
サイズ(mm)重量(g)/単品	13×117×156/70	サイズ(mm)重量(g)/単品	72×72×110/460	
弊社コード	42101	弊社コード	41101	
4 98020	9 421010	4 98020	9 411011	
溶いてデザートや)粉末状タイプ。お湯で カレーなど色々な料理 計が最も少なく、お料理 上がりになります。	ッツの油分があるの	ナッツブランド。ココナ でカレーに合います。タ こも幅広く使える良質な てます。	

ココナッツオイルやココナッツオイル関連商品は P.11 ~ P.12 に掲載しております。

カレーの基本の作り方

●材料(4人分)

1袋(50g) 1. カレーペースト 2枚 2. 鶏もも肉 (ひとくち大) 3. なす (半月切り) 3個 4. ふくろ茸水煮 (しめじでも可) 150g 5. たけのこの水煮(短冊切り) $150 \sim 200 g$ 6. ココナッツミルク 1 缶 (400ml) 7. ナンプラー 大さじ2~3 8. バイマックルート 5~10枚 9. サラダ油 大さじ3

●作り方

①鍋にサラダ油を温めカレーペースト(サラダ油大さじ 1(分量外)でゆるめておく)をいれて香りが出るまで弱火で炒める。 ②①に 鶏肉を入れ色が変わってきたらココナッツミルクを入れ、ココナッツミルクの缶のおよそ % 強の水を加える。 ③②に 1~8まで入れ火が通ったらナンプラーで味を調えて出来上がり。

20



※各サイズは「縦(奥行)×横(幅)×高さ/重量」の順で記載しています。

ゴールドマウンテ ホットチリソー		スリーシェフトムヤムペースト		スリーシェフ パッタイペースト (タイ風ヤキソバの素)		メープロイ チリーインオイル (ナムプリックパオ)	
79		Fed Thai Paste were near heart		82			
容量	230g	容量	227g	容量	227g	容量	250g
賞味期間	720日	賞味期間	720日	賞味期間	720日	賞味期間	720日
入り数	24本	入り数	12本	入り数	12本	入り数	12本
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	235×340×195/10.6	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	215×270×135/5	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	215×270×135/5	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	220×285×130/5.6
サイズ(mm)重量(g)/単品	52×52×180/430	サイズ(mm)重量(g)/単品	56×56×108/400	サイズ(mm)重量(g)/単品	56×56×108/400	サイズ(mm)重量(g)/単品	67×67×102/445
弊社コード	12103	弊社コード	33401	弊社コード	33415	弊社コード	33202
4 980209 121033 4 980209 334013		9 334013	4 98020	9 334150	4 98020	9 332026	
ース。炒め物や揚げ メはピザやオムレツ とケチャップと1:17	4 "980209"121033" 4 "980209"334013" 産の唐辛子を使ったとろみのあるチリソ。炒め物や揚げ物にはもちろん、オスス ビザやオムレツのつけだれ。マヨネーズ チャップと1:1で混ぜると一味違ったオ ラソースが作れます。 4 "980209"334013" 辛さと酸味に特徴のあるエビ入りのスープ 「トムヤムクン」の素。ペースト状になって います。お好みでナンブラーやレモン汁を 加えたり、チリーインオイルを加えるとより 本格的な味に仕上がります。		イ) の素です。戻した で簡単に美味しいハ	よタイ焼きそば (パッタ ビーフンと炒めるだけ パッタイを楽しむことが -とお酢を加えるとー く頂けます。	スト状にした甘味、 たタイのXO醤。チャ	料を混ぜ合わせペー 产味、旨味を兼ね揃え ーハンや野菜、魚介の 和え物やトムヤムクン	

ロボトムヤムページ	スト	メープラノム スイートチリ	ソース	
Insortion to	ociuen n Passe	84		
容量	30g	容量	300ml	
賞味期間	720日	賞味期間	540日	
入り数	12 袋×20	入り数	24本/12本	
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	300×390×300/10	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	255×380×205/16.2	
サイズ(mm)重量(g)/単品	5.0×115×162/35	サイズ(mm)重量(g)/単品	55×55×190/655	
弊社コード	32101	弊社コード	14106	
4 980209	321013	980209	9 141062	
あっという間に本	。お湯に溶くだけで 格的なトムヤムクン ースト状になってい	辛ソース。生春巻の な揚げ物のつけだ	沙糖などを原料とした甘 ウタレだけではなく、様々 れとして使用されていま 1で混ぜたり、レモン汁を すめです。	

※各サイズは「縦(奥行)×横(幅)×高さ/重量」の順で記載しています。

小売用商品

タイの台所 シーフードチリソース		タイの台所 マンゴーチリソース		ッインフィッシュ タイドレッシング ホット	
	85	86		THE HESSEN	
容量	200ml	容量	200ml	容量	200ml
賞味期間	540日	賞味期間	540日	賞味期間	540日
入り数	12本	入り数	12本	入り数	24本
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	195×245×195/5.8	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	195×245×195/5.8	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	250×355×195/10.6
サイズ(mm)重量(g)/単品	52×52×170/450	サイズ(mm)重量(g)/単品	52×52×170/460	サイズ(mm)重量(g)/単品	55×55×165/415
弊社コード	14701	弊社コード	14801	弊社コード	16101
4 98020	9 147019	4 980209 148016 4 980209		P ¹ 161015	
タイの唐辛子の辛味とレモンの酸味がマッチしたシーフードチリソース。焼き魚はもちろん、生春巻、唐揚げのつけだれやカルパッチョのソースとしてもお使い頂けます。		完熟マンゴーと黄色い唐辛子から作ったチリソース。フルーティーな甘酸っぱさと唐辛子の辛さがマッチしたソースです。生春巻、揚げ物、ピザのつけダレなど様々な料理にお使い頂けます。		ナンプラー、チリー、レモングラスのきいたタイ風ドレッシングです。ハーブの香りがサラダを美味しくします。春雨サラダやお肉やお魚のマリネにもおすすめです。	

31

One Dish Asia ベトナムライスペーパー直径22cm		パインツリー ビーンバーミセリ(春雨) 40g×10パック入り		タイの台所 タイビーフン 2mm (センレク)両切り	
**************************************		89		90	
容量	90g	容量	400g	容量	454g
賞味期間	540日	賞味期間	720日	賞味期間	720日
入り数	20袋	入り数	25袋	入り数	30袋
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	260×280×150/2.4	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	325×575×480/12.2	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	250×560×205/14.8
サイズ(mm)重量(g)/単品	10×245×257/109	サイズ(mm)重量(g)/単品	73×305×132/455	サイズ(mm)重量(g)/単品	25×150×295/470
弊社コード	71413	弊社コード	75101	弊社コード	71501
4 980209 714136		4 980209 751018		4 980209 715010	
タピオカ粉の配合比が高いため、破れにくく調理のしやすい透明感のあるベトナム産のライスペーパーです。		タイ産の緑豆100%の春雨。柔ら かな食感と緑豆の香り高い上質 な春雨です。		タイ米の粉から作ったビーフン。料理に 合わせて太さを選びます。ぬるま湯に 10分程戻して使います。	

※各サイズは「縦(奥行)×横(幅)×高さ/重量」の順で記載しています。





※各サイズは「縦(奥行)×横(幅)×高さ/重量」の順で記載しています。

マノーラタロイモチップ		タイの台所 トーステッドココナッツ		タイの台所 トーステッドココナッツ	
Milyrian S		97		98	
容量	35g	容量	100g	容量	40g
賞味期間	360日	賞味期間	360日	賞味期間	360日
入り数	60袋	入り数	24缶	入り数	40袋
サイズ(mm)重量(kg)/ケース	385×660×360/3.2	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	330×485×195/4.6	サイズ(mm)重量(kg)/ケース	190×330×230/2.0
サイズ(mm)重量(g)/単品	52×165×195/45	サイズ(mm)重量(g)/単品	80×80×180/175	サイズ(mm)重量(g)/単品	12×130×20/50
弊社コード	73111	弊社コード	00109	弊社コード	00108
4 980209 731119		8 858575 001098		8 858575 001081	
タロイモ味のチップ。日本人に食べや すい一品です。チリソースなどをつけ るとさらに違った味が楽しめます。 新鮮なココナッツの果肉を削り、油を使わずにトーストした手軽にお楽し み頂けるスナック菓子です。そのままでも美味しくお召上がりになれます が、アイスクリームやケーキのトッピングとしてもお使いいただけます。			がりになれます		

ライスペーパー・春雨・ビーフン

■ 会社概要

■社名

会社概要

株式会社アライド コーポレーション

■所在地

T225-0011 神奈川県横浜市青葉区あざみ野1-4-3 三橋ビル5F 電話:045(530)9266(代表)FAX:045(530)9936 URL http://www.allied-thai.co.ip

■設立

■資本金

1000万円

昭和51年11月12日

■事業内容

食品輸入販売

1. スーパー、百貨店など小売業への販売

タイの本格調味料からインスタント食品まで日本人に受け入れられるタイ料理のご 提案。棚1段から1本までタイ食材をトータルサポート。店舗様と共同でプライベート

2. 百貨店において(食品フロアー、催事場)のアジアフェア-等の企画、販売 タイ料理の試食販売をかねた大小催事。催事場におけるアジアフェア-等の企画、販 売(イベント等も開催可)

3. 飲食店への販売

タイレストランはもちろん、あらゆる業態のレストランへの食材供給とメニュー提案。 タイ料理においてのメニュー提案(タイ料理研究家と共同提案)、お惣菜の開発等、お 客様のニーズに合った商品のご提案。メニュー提案等はお気軽にご連絡ください。

タイ支店「バンコクフードシステム(日本人2名常駐)」を窓口にタイ現地の食品メー カー、包材メーカー、パッキング工場など、約100社との直接取引があります。調味料 、スパイス加工食品、レトルト食品、カップ麺、冷凍食品に至るまで、お客様のニーズに あった商品を、安全、安心ローコストで実現いたします。

楽天市場においてタイの台所オンラインショップにて販売。2012年よりレストラン のメニューも冷凍で販売しております。

6. ホームページ タイの台所 http://www.allied-thai.co.jp においてのタイ食材情報 タイ食材の使い方やレシピをタイ料理研究家 氏家"アマラー"昭子監修のもと無料 提供。タイの現地の情報やレストランガイド等情報誌をホームページ内で発行。弊社 顧客をホームページ内で広告宣伝。(レストラン等)

2011年9月、渋谷に『One Dish Thai 』をオープン。日本人のための日本人による タイ料理をコンセプトに初めてタイ料理を食べる方に楽しんでもらいたいという思い でオープン。

8. タイの台所新聞

もっとタイ料理の美味しさを知って欲しい、そしてタイ料理に親しむきっかけを作りた いとの想いで、2009年10月に創刊しました。毎月1日発行。年間120万部発行。知 る人ぞ知る『こだわりのタイ食材』、『日本・タイの厳選されたレストラン』、『タイ料理 研究家による本格タイ料理レシピ』の紹介、旅行時に役立つ『タイ屋台』情報など日本 でもタイでも役立つ情報が満載です。

■経営理念

- * アライドコーポレーションは常にお客様、取引先様、仕入先様と共にあります。
- * アライドコーポレーションはタイ料理を販売することを単に食品販売と捉えるだけでなく、 タイ国食文化の架け橋となるように最善の努力をいたします。 アライドコーポレーションはお客様に安心して美味しいタイ料理をご提供出来るように最善
- * アライドコーポレーションは1人でも多くの人にタイ料理のすばらしさを知ってもらうため
- に最善の努力をいたします。
- ・アライドコーポレーションは日本の社会貢献はもとより、タイの社会にも貢献出来るように 最善の努力をいたします。

■事業方針

当社はタイ料理食材を1987年より輸入し、現在タイ料理においてトップシェアを持ってお ります。タイ料理の本格調味料からインスタント食品、冷凍食品に至るまであらゆる分野のタ イ料理を取り揃えております。 今後はさらにタイ料理が皆様のご家庭やレストランで美味し く安全に楽しんでいただけるよう商品を開発して行きたいと思っております。

■代表者

代表取締役 氏家 勇祐

■配送センター

T243-0434

神奈川県海老名市上郷4-1-2トナミ運輸 (株)相模流通センター内 (株)アライドコーポレーション配送センター TEL 046(292)1070 FAX 046(292)1071

■従業員数

30名

■営業品目

タイ食品(調味料、スパイス、ココナッツミルク、各種インスタント食 品、フルーツ缶詰、その他)、冷凍食品

- * 昭和51年11月 (株)アライド シッピング コーポレーションの名称で 大久保 満雄を代表として、船舶代理店業を創業
- * 昭和62年 4月 タイ食品の輸入販売を開始
- * 平成 2年12月 氏家 勲 代表取締役に就任
- * 平成 5年11月 本社を横浜市中区扇町に移転
- * 平成16年 2月 バンコク支店Bangkok Food Systemを開設
- * 平成16年 5月 氏家 勇祐 代表取締役に就任
- * 平成17年 3月 配送センターを上記住所に移転
- * 平成23年 8月 本社を横浜市都筑区に移転 * 平成23年 9月 レストラン『One Dish Thai』を渋谷宮益坂にオープン
- * 平成26年12月 本社を横浜市青葉区に移転

■売上高

	国内壳上	バンコク支店	連結売上高
04年度	6億4千万円	5400万円	6億9400万円
05年度	6億3千万円	9500万円	7億2500万円
06年度	7億4千万円	2億5千万円	9億9千万円
07年度	8億6千万円	3億9千万円	12億5千万円
08年度	10億2千万円	5億6千万円	15億8千万円
09年度	10億5千万円	7億4千万円	17億9千万円
10年度	11億5千万円	8億3千万円	19億8千万円
11年度	13億円	9億7千万円	22億7千万円
12年度	14億円	10 億円	24 億円
13年度	15億円	11億2千万円	26億2千万円
14年度	20 億円	15億円	35 億円
15年度(目標)	32 億円	22 億円	54 億円

*以上3月決算で表示しております。 **バンコク支店は08年度より平均為替によるドルベース換算にて算出

■関連会社

Bangkok Food system Co., Ltd. 株式会社 バンコクフードシステム Zone D. 27th Floor, Thaniya Plaza Bldg., 52 Silom Rd., Suriyawong, Bangrak, Bangkok 10500 Tel: 0-2231-2813-5 Fax: 0-2238-2877

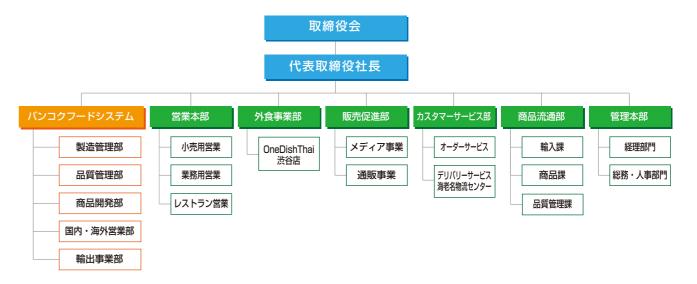
■営業ビジョン

- * 常にお互いの意見を尊重し、意識し、協力し最高の商品を市場に流通させる。
- * 常に挑戦心を持って仕事に望む。 * 常にタイ食品業界でトップクラスの商品力、営業力、物流体制を目指す。
- 常に新規市場を開拓することに努める。
- * 多様化したニーズに臨機応変に対応し、お客様に応える。
- * 常に行動力、発想力、情報収集力を向上させることに努める。

■タイの台所基金

「タイと日本のよりよい未来のために」、2004年4月よりタイの台所基金をス タートいたしました。タイの台所商品の売上の一部をタイ東北地方の恵まれな い環境におかれた子供たちの学費に充てさせて頂いております。

■組織図



■ ご挨拶

アライドコーポレーションの目標はタイ料理の一般化です。



タイ料理が日本で初めて『ブーム』として認知されたのが 1990 年代初めのことでした。それから 20 年以上がたった今、タイ料理は押 しも押されぬエスニック料理の代表選手になりました。それはひとえにタイ料理の素晴らしさが日本人に理解されたものと感じておりま す。弊社はタイ料理の素晴らしさを伝える懸け橋として様々な形で営業活動を行っています。

日本人に親しみやすい形での家庭用商品を開発、日本人の口に合うように味をアレンジしてレストランやお弁当事業を展開、「タイの台 所新聞」を発行し、様々な角度からタイ料理を知ってもらう活動等です。

残念ながらタイ料理をまだ体験されたことのないか方が数多くおられます。1 人でも多くの人にタイ料理を楽しんでいただくことを使 命と考え、努力してまいります。タイ料理が中華料理やイタリア料理のように本当の意味での日本人の普段食になるよう心から望んでお ります。

代表取締役社長 氏家勇祐



バンコク支店

バンコクフードシステム Bangkok Food System

■ 会社概要

	•			
社 名	株式会社 バンコクフードシステム			
所 在 地	タイ国・バンコク・バンラック 10500 スリウォン通り シーロム 52 タニヤプラザビル 27階 Tel: +66- 2231- 2813-5 Fax: +66 -2238-2877 http://www.bfs-info.com/ email: ujike-y@allied-thai.co.jp			
代表取締役	氏家 勇祐	設 立	2004年 2月16日	
事業内容	食品輸出入、食品パッキン	食品輸出入、食品パッキング、食品関連のリサーチ		
資 本 金	500万バーツ	従 業 員	27名	
売 上	2004年度 2005年度 2006年度 2007年度 2008年度 2009年度 2010年度 2011年度 2011年度 2012年度 2013年度 2014年度 2015年度(目標)	5400万円 9500万円 2億5千万円 3億9千万円 5億6千万円 7億4千万円 8億3千万円 9億7千万円 10億円 11億2千万円 15億円 22億円		
取扱商品	タイ料理用食材全般(詳級	タイ料理用食材全般(詳細は商品リスト)、冷凍食品、食品原料、スパイス、お菓子、食器		
販 売 国			ド、フィンランド、イタリア、デンマーク、フランス、 中国本土、香港、スペイン、韓国	

■バンコク支店について



バンコク支店(名称:株式会社 バンコクフードシステム)は2004年にアライドコーポレーションの現地法人として日本向けの商材に関して広く深く知り、安全性、コスト面を深く掘り下げるために設立いたしました。そして2006年より、日本以外の17か国に日本で売れた実績のある商品を販売しております。

企業形態としては工場を持たないノンファクトリーメーカーでありますが、最終組み立ての工程は自社専用のラインを 持っております。タイには数千の食品工場があり、お客様のニーズに合わせ、様々な形態の商品が生産可能です。今後も調 達機能をさらに強化し、皆様により良い商品を提供できるように努力してまいります。

■ バンコク支店で出来る事

■ 商品問い合わせ

現在弊社が取引のある 100 社に迅速にコンタクトが取れ、価格や製品情報を取ることが出来ます。

■ 工場視察

事前訪問も含めお客様のニーズにお応え出来るかを調べ、可能な場合工場視察に 同行させていただきます。

■ 品質管理部

弊社は食品商社であり、ノンファクトリーメーカーでもあります。自社商品やお客様の商品を PB という形で製造をお任せいただくという体制を取っており、品質管理部門の人材を社内に配置しておりますのでご安心下さい。

■ 検査体制

現時点で様々な企業様のオリジナル商品を扱っており、大変厳しい基準をクリアしております。定期的に検査を行っており、工場監査も通年かけて行っております。

■ 今までの実例

原料の問い合わせ	ココナッツミルクを原料として取扱いしたいとの問い合わせに関し、スペック確認、検査、工場視察、そしてお客様のご要望のグレードの手配輸出を手掛けました。お客様はスポットでタイカレーを作られる先様用の原料仕入れでした。

リパックのご依頼 焼きビーフンを調味料と一緒にパックする作業をタイに移管。パッキングコストを半分以下に 出来ました。

調査・コンサルティング 某外食産業のタイ進出のお手伝いを市場調査、サプライヤー選定、商談、物流の段取りを組ませていただきました。

流 通 コ ス ト の 削 減 タイから少量の原料を輸入している会社様の商品を弊社の物流に乗せて流通費の削減をさせていただきました。

商 品 開 発 某雑貨チェーン店でタイ料理商品の開発依頼を頂き、パッケージデザイン、撮影から商品作り、 販促までお手伝いさせていただきました。

多数の日系企業また海外企業から様々な問い合わせをいただき、 カスタマイズさせていただいております。タイ側も少ロットで対応 可能な工場は増えておりますので、是非一度お問い合わせください。

日本: 045-530-9266(担当:氏家) バンコク: +662-231-2813-5(担当:加藤) ujike-y@allied-thai.co.jp kato@bfs.co.th