



MADE IN VIETNAM

# 新鮮な海老を純粒塩と混ぜ合わせ、伝統的な圧搾法で自然発酵させたエビペースト、マムトム。独特な香りがくせになる、ベトナムならではの最強調味料の取り扱いを開始いたしました。

エビを塩漬けにし、発酵させた「マムトム / MẮM TÔM」は、特にベトナム北部で親しまれている調味料。また、ベトナムだけでなくインドネシアやタイを含めた東南アジア一帯で広く使用されている魚醤の一種ですが、ヌクナムのような液体調味料ではなく、ペースト状であることが特徴です。



110g

240g

690g

## ●LE GIA マムトム

厳選された原料と十分な塩分濃度、代々受け継がれてきた伝統製法により最高品質のマムトムを生産しています。木樽で自然発酵させることでアミノ酸を豊富に含み、エビの濃厚な旨味が増し、さらに美味しく仕上がっています。ベトナムでは主に、マムトムにレモンや砂糖、チリを加えてつけダレとして使用するのが主流です。

代表的な料理としてハノイ名物「ブンダウ・マムトム」が挙げられるが、これは揚げ豆腐やブン、肉類、ハーブ等のすべての具にマムトムをつけて食べる郷土料理。あっさりとした味のブンをマムトムの塩辛さで引き締め、揚げ豆腐との相性も抜群。また、ベトナム南部ではマンムカー(魚醤)とマムトムで味付けしている「ブントム」という汁麺が人気です。

## ●メーカー/ブランド紹介 LÊ GIA (レザー)

LÊ GIA はベトナム料理を代表する調味料を取り扱う食品メーカー。LÊ GIAは、魚醤を作る長い伝統を持つ家庭から開発されたブランドであり、屋根の形をしたロゴマークは家庭の巣であるキッチンを表し、魚や調味料を自然のままに作りたいという想いが込められています。LE GIAの製品はベトナム国内の Vinmart、Aeon、BigC、Coop Mart、MM メガマーケット、コンビニエンスストアやクリーンフードなど、主要なスーパーマーケットに展開しています。また国内に留まらず、台湾や韓国、南アフリカ、ロシア、タイや日本等の競争率の高い市場にも輸出を行っています。地元の知識と伝統を組み合わせた経験豊富な職人チームにより、HACCP、ISO22000 規格に準拠した品質管理システムを備え、また5つ星のOCOP提案製品でもある LÊ GIAは、常に地元の文化的特徴を維持し、社会的責任を果たし、家庭の健康的な食事に専念しています。



画像	商品コード	商品名	内容量	ケース入数	賞味期間	JAN	ピースサイズ	ケースサイズ	参考小売価格(税別)
①	258001	LE GIA レザー マムトム	110g	40	24ヶ月	8936111850178	45×45×115	225×330×127	¥220
②	258002	LE GIA レザー マムトム	240g	24	24ヶ月	8936111850192	50×50×180	200×300×195	¥400
③	258003	LE GIA レザー マムトム	690g	18	24ヶ月	8936111850208	70×70×250	215×410×255	¥1,080