



今や日本でもすっかりお馴染みのベトナム料理を代表する「フォー」や「春巻き」。 お米を主食とするベトナム人の毎日の食生活に欠かせないライスヌードルやライスペーパーの取り扱いを開始いたしました。

イマイでは、人口増加で日本への出稼ぎ人口も増えるベトナム産商品の取り扱いを拡大中です。
農業王国のベトナムは一年に三度ももの収穫ができる稲作の国。細長いインディカ米が主流ですが、
生春巻きに使うライスペーパーや米粉を原料とした麺（ライスヌードル）などのお米の加工品も多く使われます。
TAN DATの商品は、どれもたっぷり使える嬉しい大容量タイプ！



① BANH TRANG GOI CUON 22cm (生春巻き用ライスペーパー)

ベトナム料理の生春巻き「ゴイ・クン」でお馴染みのライスペーパー。ヘルシーで見た目も美しく、サラダのように楽しめます。ベトナムの生春巻きはお肉や海老、サニーレタスやきゅうりを巻くのが一般的ですが、お好みで大葉やニラを加え、味を変えて食べるのもおすすめです。ベトナムの万能タレ“ヌクチャム”につけて食べるのがポピュラー。



② BANH TRANG CHA GIO 22cm (揚げ春巻き用ライスペーパー)

古くからベトナム全土で食されてきた揚げ春巻きは、ベトナム国内では生春巻きより一般的。小麦粉の皮が使われる春巻きよりもサクッと軽い食感が特徴です。北部では「ネムザン」、南部では「チャーゾー」と呼ばれ、豚の挽き肉やエビのすり身等を包んで揚げたものも多いが、包む具材は地域によって異なります。葉野菜や香草で巻いて食べることで、香りと食感を楽しむことができます。



③ ビーフン (BUN TUOI RICE VERMICELLI)

ベトナムの国民食ともいわれる「ブン」。太く平たいフォーと違い、ブンは白くて柔らかい丸麺です。実はフォーよりも身近に食べられる麺で、汁だけでなく、汁なしのつけ麺スタイル（ブンチャー）としても楽しめます。また、生春巻きの具として巻いたり、少しアレンジして焼きそば風に炒めたり、かた焼きそば風に揚げたりと食べ方が豊富です。

④ ライスヌードル (PHO GAO)

ベトナムの代表的な麺料理「フォー」。朝食を大事にしている人が多いベトナムでの朝食メニューでもあります。米粉を原料とした平たい麺で、柔らかいのが特徴。鶏肉を使用したフォーガーや牛肉を使用したフォーボーが有名ですが、種類や味付けもバラエティ豊富です。米粉で作った麺は、小麦などを使った麺よりカロリーが低く、塩分を抑えたあっさりとした味となっています。お好みで肉類・野菜・調味料を加えてお召上がり下さい。



●ブランド紹介 TAN DAT (タン ダット)

米粉を原料としたライスペーパーや様々な乾麺を中心に取り扱うベトナムの食品メーカー。
質の高い製品を最良な状態で消費者にお届けすることに努めています。創業から約30年ですが、ここ20年間は輸出に力を入れてきました。
現在、アメリカやフランス、オーストラリアを中心に製品を輸出しており、ベトナム国内では販売しておりません。

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	247001	TAN フレッシュロール ライスペーパー	454g	40	36ヶ月	8938506348239	20×240×260	230×450×300	¥370
②	247002	TAN スプリングロール ライスペーパー	454g	40	36ヶ月	8938506348222	20×240×260	230×450×300	¥370
③	247003	TAN ビーフン (ブン トウイ コー)	400g	30	36ヶ月	8938506348208	60×120×240	235×580×305	¥270
④	247004	TAN ライスヌードル (バン フォー)	400g	30	36ヶ月	8938506348284	70×120×240	360×460×325	¥270