

手間かけず食べられるインスタント食品の王様といえばインスタントラーメン。 インスタント麺市場に一早く参入したミリケットは、昔から変わらないエビがトレードマークの老舗ブレンド。



MADE IN VIETNAM

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。
アジアの国々はもともと麺料理が豊富であったため、それに比するよう数多くの種類が販売されており、インスタントラーメンの宝庫といえます。
この度は、90年代に学生の間で大人気となった、40種類以上の袋麺を発売している老舗メーカーの商品の取り扱いを開始いたしました。

●MILIKETのインスタントラーメン

袋の中には麺、粉末スープ、チリオイルと混合乾燥野菜が入っています。
旨味が凝縮され、こってりとしたスープは満足感がとても高く、特にガッツリと食事を楽しみたい時にはピッタリです。
麺の成分は小麦粉とジャガイモのため、もちりとした麺がとても美味しく、弾力あってハマってしまう食感です。



①インスタント麺トドル サテフウミ

老舗ミリケットの定番商品。
麺はもちりと、スープは
ピリ辛の海老 & チキン風味で
仕上げております。
袋の中には麺、粉末スープと
チリオイルが入っています。



②インスタント麺トドル サテフウミ (カンソウネギイリ)

ベトナムを代表する調味料
“サテ”の美味しスパイシーな味。
海老の風味とサテの辛さが食欲を
そそること間違いなし。焼きそばとして
食べるのも美味しくお勧めです！
袋の中には麺、粉末スープ、
チリオイルと乾燥ネギが入っています。



③インスタント麺トドル シーフードTM (ヤサイ・ワカメリ)

ジャガイモデンプンを使用し、
弾力のある麺に仕上げています。
お味は日本でも馴染みのある
シーフード味です。袋の中には麺、
粉末スープ、チリオイルと乾燥ワカメ、
ニンジン、ネギが入っています。

●ベトナム定番の食べ方

①簡単3ステップ！

- ・お碗など器の中に麺と粉末調味料を入れる。
- ・約350mlの熱湯を注ぎ、蓋をする。
- ・4分待つて完成！

②他の食材を加えた即席料理

肉、キャベツ、ニンニク、ネギを別で準備します。
フライパンに油を入れて熱し、先にニンニクを
入れて香りをつけ、肉→キャベツ→ネギの順に
炒めます。最後にお好みで目玉焼きをのせても
美味しくお召し上がり頂けます。

③鍋料理のメとして

ベトナムでは一年中鍋料理を楽しむ食文化があります。
日本のように、ご飯を入れて雑炊にして食べることもありますが、
麺でめるのもおすすめです。

●COLUSA – MILIKET ベトナムを代表する老舗ブランド

即席麺の製造販売を中心に手掛け、「2匹のエビ」のロゴマークで計画経済時からベトナムで広く認知されているコルサ・ミリケット食品。
1970～1980年代にベトナムの即席麺市場をほぼ独占していた・ベトナムを代表する老舗ブランド。会社はホーチミンにて工場を展開し、
インスタントラーメンのほか、フーティエウ、フォー、ブンなど多岐にわたる即席麺やおかゆ、顆粒スープの素の生産を手掛けています。
また、国際的な食品衛生基準（HACCP、ISO22000：2005）を満たした環境で製品を製造しております。



	商品コード	商品名	内容量	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	233001	MIL インスタント麺トドル サテフウミ	65g	30	12か月	8934579012022	35x125x160	315x330x120	¥85
②	233002	MIL インスタント麺トドル サテフウミ (カンソウネギイリ)	75g	30	12か月	8934579011322	40x125x160	320x380x130	¥100
③	233003	MIL インスタント麺トドル シーフード TM (ヤサイ・ワカメリ)	75g	30	12か月	8934579011353	40x125x160	320x380x130	¥100