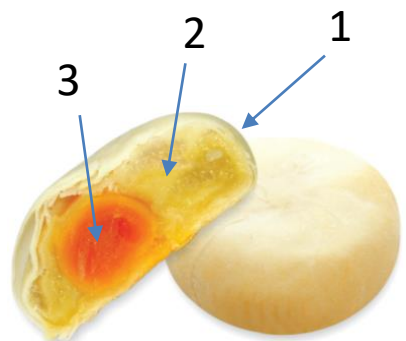


緑豆の甘くて新鮮な味わい、ドリアンの魅力的な香りに濃厚な甘さ。 忘れられない味わいで味覚を刺激するベトナム産の個性的なお菓子の取り扱いを開始いたしました。



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。
中国蘇州の月餅がルーツで、17世紀頃ベトナムに入ってきた「果実の王様」としても知られるドリアンを使用したお菓子。
おやつとしてお茶と一緒に頂くだけでなく、ベトナムの旧正月時に贈るギフトやベトナム産土産として購入する方も多いです。



●ドリアンケーキ (塩漬卵入り) 400g MUNG BEAN - FRESH DURIAN

袋を開けた瞬間かおるドリアンの香り。
緑豆とドリアンの餡と、塩漬けされた
アヒルの黄卵を使用したお菓子。
1つ100gとボリューム満点のパック。

●ドリアンケーキ (塩漬卵なし) 280g EGG-MUNG BEAN-FRESH DURIAN

塩漬けされたアヒルの卵黄、緑豆と
ドリアンの餡がたっぷり入ったお菓子。
70gのものが4つ入っているパック。
(緑のパッケージ商品と中身は同じ)

●ドリアンケーキ (塩漬卵なし) 280g NO EGG-VEGETARIAN-MUNG BEAN-DURIAN

こちらのピアケーキは卵などの動物性の原材料を
使用していないため、ベジタリアンの方でも
食べられるお菓子。ダイレクトにドリアンの
香ばしくて濃厚な甘さが楽しめます。

1. 何層にもなった薄い生地の食感が良い。
2. ドリアンと緑豆の餡がたっぷり、
しっとり柔らかいお饅頭のような食感。
3. ほんのり塩気のきいたアヒルの卵黄。
ほんのり塩漬け卵黄と餡の甘さが絶妙にマッチ。

●メーカー/ブランド紹介 THIEN SA (シエンサ)

2010年に設立されたシエンサ社は、主にケーキやコーヒーなどを製造する食品メーカー。
当初、伝統的な方法でしか作られていなかったシエンサ ピアケーキですが、市場の需要に応え、
製品の品質を向上させるために、シエンサは伝統と現代性を組み合わせた日本の高度な設備を導入しました。
現在、下記4つの基準を厳密に適用し、美味しいだけでなく消費者の健康にも安心をもたらす高品質な製品を生産しています。

- ① 厳選された原材料
- ② ISO基準に従った生産ライン
- ③ 日本の最新クリーンテクノロジーを使用
- ④ 動物性油脂を使用せず、甘味を低減

ベトナム国内ではVINMARTやLOTTEMART、AEONなどの主要マーケットにて販売。
海外進出にも力を入れ、2015年よりアメリカや中国、シンガポールや韓国、カンボジア等のアジア諸国にも輸入しています。



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)
252001	THI シエン サ ドリアンケーキ (塩漬卵入り)	400g (4cakes)	28	90日	8936087120619	60×50×220	280×420×440	¥860
252002	THI シエン サ ドリアンケーキ (塩漬卵入り)	280g (4cakes)	28	90日	8936087120701	60×50×220	280×420×440	¥740
252003	THI シエン サ ドリアンケーキ (塩漬卵なし)	280g (4cakes)	28	90日	8936087120718	60×50×220	280×420×440	¥700