

コンデンスミルク消費大国のベトナムで 人々に「小さいころから親しんでいる」と言わしめるロングランブランド、「ヴィナミルク」のコンデンスクリーム。



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。
この度は、ベトナムが世界の中でも消費大国と呼ばれる、コンデンスミルク（クリーム）の取り扱いを開始いたしました。
「ベトナム人なら子供の時から知っている」というほどのトップブランドのご紹介です。

コンデンスクリーム、コンデンスミルクの消費大国、ベトナム

ベトナムでは、コンデンスミルク（クリーム）の消費大国と呼ばれるほど、
コンデンスミルク（クリーム）をたっぷりかけて消費する習慣があります。
イマイで先に取り扱いを開始している（インスタント）ベトナムコーヒーもその一例といえます。
このように、ベトナムコーヒー、ベトナムのぜんざい「チェー」、フルーツと一緒にミキサーにかけて作る
クリーミーで濃厚なベトナムのスムージー「シントー」のほかにも、フルーツの甘みを足すためにかけたり、
コーラに混ぜて飲む人もいます。

ベトナムといえば！コンデンスミルクを使ったレシピ。

○ベトナムコーヒー

カップにコンデンスミルクを入れておく。
※コンデンスミルクの量は、お好みの量を入れることをお勧めしますが、
カップの底が見えなくなるくらい、さらにもう少し入れるとコーヒーとの色のコントラストが楽しめます。
濃いめに入れたコーヒー（コンデンスミルクの味に負けない、深煎り豆がおすすめです）を
コンデンスミルクと混ぜり合わずに層になるようにゆっくりカップに注いでできあがり。飲むときはよく混ぜてお召し上がりください。

○チェー

チェーはココナッツミルクやシロップ、コンデンスミルクなどでできた液体に、
豆や寒天、フルーツ、煮豆、もち米、などの具材を入れたドリンクともデザートともされる食べ物。
地域やお店によって使用する具材や液体と具材の比率、ホットかアイスかなど、形態は実にバラエティーに富んでいます。

○シントー

ベトナムの練乳入りスムージー。
フルーツと練乳をそのままミキサーにかけたようなもったりしたものから、さらさら飲めるさっぱりしたものまであり、
お好みの材料で作ることができます。

ヴィナミルク コンデンスクリームは、コンデンスミルクのトップブランドです。

小さいころから見て親しんでいる」といわれるほど
長年にわたって愛されているコンデンスミルク（クリーム）のトップブランド。
仙人のような老人と小さい子どもがほほえましいパッケージは、ベトナム人なら懐かしさを覚えるデザインとなっています。

チェー（下）とシントー（右）



メーカー紹介 ヴィナミルク

1976年創業の、乳製品を中心としたベトナムの食品会社。
牛乳はもちろん、コンデンスミルク、粉ミルクなど、多くの製品が
消費者に親しまれている。
環境にも配慮し、ベトナムの天然資源環境省から「グリーン・
エンタープライズ」の認証を受け、健康と栄養のコンサルティング
センターを設立するなど、環境や地元に還元する活動も
大切にしている。

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）
229001	ヴィナミルク コンデンスクリーム（缶）	380g	48	12ヶ月	8934673200158	74×74×82	310×450×175	¥320