

ベトナム食材	
フォー (ベトナム産)	水で30分戻してさっと湯通しすれば、ツルツルのフォーが完成。スープの素と一緒に是非！
ブンボーフェ (太いビーフン)	熱湯で30分戻してさっと湯通しするだけで完成。ベトナム人に大人気のブンボーフェ
ブン (ライスバーミゼリ)	熱湯から10分ほど煮込めば、簡単にビーフンが完成。
バインカン (タピオカ麺)	熱湯で30分戻してさっと湯通しするだけで完成。透き通ったタピオカ麺。
春雨 (ウコン原料)	ウコン原料の黒みがかったベトナム北部の春雨。
HAO HAO インスタント麺	ほんのり酸っぱ辛い、ベトナムで人気No1のインスタントラーメン。
コカトムヤムインスタント麺	自宅で簡単にトムヤムクンラーメンが楽しめます。
ライスペーパー (生春巻き用)	生春巻き用！ 薄くてもちもちした食感のこだわりライスペーパー、使いやすい少量パッケージ。
ライスペーパー (1/4カット)	揚げ春巻きにぴったり！ 他にも手巻き寿司感覚で気軽に生春巻きにも活用できます！
ライスペーパー (ハノイ四角超薄)	ベトナム北部ハノイ名物、超薄ライスペーパー
ライスペーパー (タイニン省名物)	ベトナム南部タイニン省名物ライスペーパー、ここでしか売ってません。
バインセオ粉 (お好み焼き粉)	自宅で中華鍋があれば、バインセオ(ベトナムお好み焼き)が作れます！
バインクン粉 (蒸し春巻き粉)	自宅で水で伸ばしてテフロンフライパンで簡単に蒸し春巻きの皮も作れます！
バインベオ粉	フエ名物のバインベオ、お米のプティングの専用パウダーです。
米粉	これがあれば、いろんな米粉料理が作れます。
片栗粉 (キャッサバ粉)	熱湯を少しずつ加えて練れば、お手製タピオカが作れます。
ベトナムスープの素 (Hat Nem)	いろんな料理に使える便利なベトナム料理のスープの素。
ヌックマム NAM NGU 750ml	一番売れてる薄味のヌックマム(魚醤)、これ1本あれば自宅でベトナム料理作りに大活躍！
ヌックマム NAM NGU 500ml	
ヌックマム THINH PHAT	しっかりとした味わいと風味のヌックマム(魚醤)、格上の上質ヌックマム

ヌックマム THAI	癖がないタイ産ナンブラー
ヌックマム HUNG THANH 卓上用	使いやすい少量タイプのヌックマム(魚醤)、卓上用タイプ
シーズニングソース TAM THAI TU	一番売れてるまるやかなベトナム醤油、チャーハン・卵料理などに
シーズニングソース MAGGI	コクのあるしっかりとした味わい風味のベトナム醤油
シーズニングソース 金山醤油	使いやすい少量タイプのベトナム醤油。卓上用タイプ
マムトム (海老の塩漬け)	海老の発酵調味料、ベトナム北部料理には欠かせない調味料。揚げ豆腐や茹で豚などに
マムルック (アミの塩辛)	アミの発酵調味料、ベトナム中部の名物麺ブンボーフエには必須
チリソース (CHIN SU)	少し甘めも一番人気のホットチリソース
チリソース (CHOLIMEX)	フライドポテトやバインミーなど使いやすいホットチリソース
スイートチリソース (大)	これ一本あれば、フリッターや炒め物がベトナム風味に大活躍
スイートチリソース (小)	
カニペースト	蟹を潰したペースト、青菜のスープに加えると個性的なスープに変身
サテトム (海老の辛味噌)	ベトナムの海老風味の豆板醤。炒め物などいろんな料理がスパイシーに出来上がります。
白腐乳	潰して練乳やハチミツを加えて腐乳ダレに。焼き物の下味にもよく使います。
海老塩	ごはんのふりかけに！ 青い果物に付けたり、スパイシーな焼き物料理にも活躍
レモン塩コショウ	風味満点、いろんな料理に重宝します。もちろん付け塩としても抜群
えびせん	テフロンフライパンで揚げれば、サクサクのえびせんが簡単に作れます。おやつやサラダに！
黒胡麻せんべい	オーブンで焼いても揚げても、簡単に香ばしいせんべいが出来上がり。
カレーパウダー	ベトナム独特のスパイスを調合したカレーパウダー。ココナッツミルクと煮込めばベトナムカレーが完成！
タマリンドパウダー	ベトナム南部では欠かせない酸っぱいタマリンドパウダーはスープに！
ココナッツパウダー	便利なパウダーは炒め物や煮物に少し加えるだけでココナッツミルク風味に
ココナッツミルク(缶)	水と牛乳と1:1:1で鍋で沸かしお好みの甘さに砂糖を加えれば簡単ココナッツミルクが完成。デザートに
アナットー豆 (赤油粒)	じっくりと油で温めると、油が真っ赤に染まります。本格ベトナム料理には欠かせません！
緑豆 (皮なし)	水に半時間浸けて蒸したり茹でたりします。ベトナムのぜんざいなどデザートに
緑豆 (皮付き)	

木耳	水に戻して、いろんな料理に使えます。
タケノコスライス塩水瓶	炒め物はインスタントラーメンなどに
仙草ゼリー(缶)	菓草原料の仙草ゼリーは、白玉団子などと一緒にデザートに
ライチ(缶)	桃缶、みかん缶、パイナップル缶、感覚で南国フルーツが楽しめます！
ロンガン(缶)	
ランブータン(缶)	
ジャックフルーツ(缶)	
ブラックタピオカ	一晩水に浸けておき、熱湯でさっと茹でると自宅で簡単にもちもちのタピオカが完成、ミルクティーなどに
カラータピオカ(3色)	珍しいカラータピオカ！ デザートに！
ミニタピオカ	バナナやサツマイモやカボチャなどと煮込めば簡単デザート、タピオカココナッツミルクが完成！
寒天パウダー	自宅で簡単にベトナム寒天が作れます！
アガー(寒天パウダー)	
パンダンエッセンス(アメリカ)	水椰子の芳醇なエッセンス、ココナッツミルクに少し加えると個性的な風味に
パンダンエッセンス(ベンチー)	
焼きココナッツジュース(缶)	果肉入りで濃厚な味わいのココナッツジュース
G7インスタントベトナムコーヒー	熱湯を注ぐと簡単にベトナムコーヒーが楽しめます。インスタントコーヒー、21P入り
ハイランドインスタントベトナムコーヒー	若者中心に大人気のハイランドブランドのインスタントコーヒー。10P入り、お試しにぴったり！
ベトナムコーヒー豆	高原地帯バンメート産もTrung Nguyen 社のベトナムコーヒー豆。1杯あたり約25g
コンデンスミルク	日本の練乳より濃厚なVINA MILKの練乳。ベトナムコーヒーやイチゴなどに
鶏肉フォーのスープの素	乾麺と一緒に！ 熱湯に溶かすだけで簡単にスープが完成、ベトナムの汁麺が楽しめます。
牛肉フォーのスープの素	
ブンボーフェのスープの素	
ブンリウクアのスープの素	
フォーのスープのスパイスセット	乾煎りして牛骨や鶏肉から取ったスープの風味づけに、フォーには欠かせないスパイス！