

本格的タイ料理の味わいを日本で手軽に再現できる調味料3種 「チリペースト」「シラチャーソース」「レモングラスペースト」を 1月9日より販売開始

～唐揚げ、サラダ、麻婆豆腐等に加えるだけでタイ料理の味わいを楽しめる～

「食べる"わくわく"を世界中に」をコンセプトに、調味料や乾燥野菜などの加工食品の製造、販売を行う三共食品株式会社(本社：愛知県豊橋市、代表：中村 俊之、以下「三共食品」)は、本格的なタイの香りと旨みが広がる調味料「チリペースト」と「シラチャーソース」、「レモングラスペースト」を2024年1月9日(火)より販売開始いたします。本商品は、飲食店様をはじめ、家庭での料理を楽しむ一般消費者様にも、幅広くご使用いただけます。

商品詳細 URL：・チリペースト

<https://sankyofoods.base.shop/items/75841702>

・シラチャーソース(515g)

<https://sankyofoods.base.shop/items/75841236>

・シラチャーソース(285g)

<https://sankyofoods.base.shop/items/75838971>

・レモングラスペースト

<https://sankyofoods.base.shop/items/75842072>



チリペースト／シラチャーソース(515g)／シラチャーソース(285g)／レモングラスペースト

■タイのエキゾチックな本場の味を国内で簡単に再現！

今回発売する3種の調味料は、三共食品 代表が自らタイを訪れ、現地の伝統と味わいを生かした逸品を厳選した結果、輸入販売することになりました。

タイ料理を作る上で最も重要な食材の1つ「チリペースト」は、タイ名物プーパッポンカレーや麻婆豆腐や棒棒鶏など多様な料理に使用可能です。

三共食品でも得意とする分野の食材“とうがらし”と“ニンニク”を使用した「シラチャーソース」は、チャーハンのアクセントや唐揚げのディップソースなど、タイ料理だけでなく、さまざまな料理が新しい味わいでお楽しみいただけます。

さわやかな香りが特徴の「レモングラスペースト」は、タイの定番料理・トムヤムクンをはじめ、餃子のタレの味変アイテムなどとしても幅広く活躍します。

さまざまな料理に3種の調味料をプラスするだけで、いつでも、どこでも、簡単にエキゾチックなタイ料理の味わいを堪能できます。

■注目を集める東南アジアの食文化を日本へ

今後さらなる経済成長が期待され注目されている東南アジアは、消費者のレベルも急速に向上し、人口も増加しています。東南アジアの1つであるタイは、日本と600年にわたる交流の歴史があるといわれ、親日家も多いです。また、多くの日本企業がタイに進出しています。米文化もあり日本人からも親しみやすい食文化を持っています。

この度、代表者が自ら世界の調味料を求めて探し、勢いのある東南アジアの中からまずはタイから厳選した「チリペースト」、「シラチャーソース」、「レモングラスペースト」の3種類の商品を輸入、販売に至りました。

三共食品のキャッチコピーは「食べる"わくわく"を世界中に」です。食べることは日常生活で楽しい瞬間の一つであり、おいしいものを食べると誰もが笑顔になります。三共食品は、現在、ハワイやタイから輸入した商品を販売しています。日本だけでなく、食を通じて世界中の人々にわくわくと笑顔を届けることができたら素晴らしいという考えのもと、今後も食の素晴らしさを日本全国そして海外へ発信していきます。

■商品特長

<チリペースト>

本格タイ料理の専門家たちからも絶賛を受け、高い評価を獲得した商品です。

メーカーのCHUA HAH SENG社は75年以上営業しており、そこで作られているチリペーストは屋台から5つ星ホテルでも使われ、味と品質で長年現地のタイで愛されています。

濃厚でピリ辛なチリペーストの甘みと辛みが、さまざまな料理の旨味を引き立てます。

原材料 : 食用パーム油(タイ製造)、エシャロット、にんにく、とうがらし、砂糖、魚醤、落花生、(一部に落花生を含む)

栄養成分 : 熱量 367kcal/たんぱく質 4.5g/脂質 18.5g/炭水化物 45.6g/食塩相当量 6.3g

※100g 当たり ※サンプル品分析による推定値

保存方法 : 冷暗所

賞味期限 : 24 か月(未開封)

価格 : オープン価格

商品 URL : <https://sankyofoods.base.shop/items/75841702>

調理例 : エビのチリペースト炒め、プーパッポンカレー、棒棒鶏、ガバオライス、
ベトナム風オムレツ、麻婆豆腐など



チリペースト

[レシピ例] 卵と魚介の炒め物

～材料(2人前)～

シーフードミックス 200g、卵 2個、長ネギ 40g、おろしにんにく 大匙 1、サラダ油 大匙 2、調味液
(本品 大匙 3、水 50ml、醤油 小匙 1、酒 大匙 1、ごま油 大匙 1/2)

～作り方～

- (1)調味液の材料を混ぜ合わせます。
- (2)フライパンに油を熱し、おろしにんにくとみじん切りにした長ねぎを炒めます。
- (3)シーフードミックスをいれて色が変わるまで炒めます。
- (4)(1)の調味液をいれて更に炒めます。
- (5)溶いた卵をいれて卵が固まるまで炒めて完成です。



(調理例)卵と魚介の炒め物

<シラチャーソース>

タイ王国のシーラーチャー(Sri Racha 郡)に由来するとされるタイ王国生まれのチリソースです。とうがらしの辛さとガーリックの旨味を絶妙なバランスで調合しています。本場の味を損なわず日本人の口に合うように現地メーカーと何度も試作を重ねた自慢の逸品です。

原材料 : とוגらし(タイ)、砂糖、にんにく、食塩/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、PH 調整剤、着色料(パプリカ抽出物)

栄養成分 : 熱量 80kcal/たんぱく質 1.6g/脂質 0.4g/炭水化物 17.6g/食塩相当量 9.3g

※100g 当たり ※サンプル品分析による推定値

保存方法 : 冷暗所

賞味期限 : 15 か月(未開封)

価格 : ーブン価格

商品 URL : (515g) <https://sankyofoods.base.shop/items/75841236>
(285g) <https://sankyofoods.base.shop/items/75838971>

調理例 : チキンウイング、ガパオライス、チゲ鍋、やきそば、枝豆、唐揚げ、ピザなど



シラチャーソース(515g)



シラチャーソース(285g)

[レシピ例] 生春巻き

～材料(2人前)～

ライスペーパー 4枚、具材(茹でエビ小 12匹、レタス 56g、人参 80g)、ソース(本品 大匙 1/2、ウスターソース 小匙 1/2、砂糖 小匙 1/3)

～作り方～

(1)ライスペーパーにお好みで具材を並べます。

(2)具材を包みます。

(3)ソースの材料を混ぜ合わせます。

(4)お皿に盛り付けて完成です。



(調理例)生春巻き

<レモングラスペースト>

タイ生まれのさわやかなアジアン香味ペースト。ペーストにしたことでレモングラスのさわやかな香りが凝縮され食欲を刺激します。本格的なスパイシー感・エスニック感を味わえ、サラダや唐揚げ、さまざまな料理で美味しさ無限大にしてくれます。

原材料 : レモングラス(タイ)、砂糖、にんにく、食塩、食用大豆油、
ガランガル、とうがらし、エシャロット/酸味料、調味料(アミノ酸等)、
(一部に大豆を含む)

栄養成分 : 熱量 222kcal/たんぱく質 4.4g/脂質 9.2g/炭水化物 30.3g/
食塩相当量 16.8g

※100g 当たり ※サンプル品分析による推定値

保存方法 : 冷暗所

賞味期限 : 15 か月(未開封)

価格 : オープン価格

商品 URL : <https://sankyofoods.base.shop/items/75842072>

調理例 : トムヤムクン、餃子、シュリンプ炒め、唐揚げ、魚の香草焼き、
ケーキサレ、ピザなど



レモングラスペースト

[レシピ一例] 唐揚げ

～材料(2人前)～

鶏もも肉 200g、薄力粉 大匙 2、片栗粉 大匙 2、調味液(本品 小匙 2、酒 小匙 2、塩 小匙 1/2、おろしにんにく 小匙 1/2)

～作り方～

- (1)鶏肉を食べやすい大きさにカットします。
- (2)調味液を混ぜ(1)の鶏肉にもみこみます。
- (3)10分程漬け込みます。
- (4)薄力粉と片栗粉を混ぜ合わせ、(3)の鶏肉にまぶします。
- (5)180℃の油で火が通るまで揚げて完成です。



(調理例)唐揚げ

■輸入担当者コメント

1年前から代表の中村とタイに何度も訪問し、商品選定から味の調整を進めてきてようやく、商品を皆さんまでお届けできることになったこと、大変うれしく思っております。

三共食品のキャッチコピー「食べる"わくわく"を世界中に」をまさに体現できる第一歩の販売となりました。

日本もインバウンドを受け入れ、世界各国の方々が続々と訪れています。

世界の食文化の交流もさかんに行われるようになっており、日本の方だけでなく、世界の方々にもこの日本で三共食品が提供するタイの味を味わっていただけるようになればと思っております。

ぜひ、タイ本場の味をお楽しみいただければと思います！

■三共食品について

「食べる"わくわく"を世界中に」をコンセプトに、食品に欠かせないうまみ成分の素である「エキス」や、本格的な味を再現した「スープ」、インスタント食品などに使う「乾燥野菜」、そして食材としての「乾燥食品」などを製造、販売する「調味料事業」と、外食、中食、給食産業向けの「業務用食品」などを製造、販売する「外食事業」を包括的に展開しています。日本の食を支える食品メーカーとして、食品製造の安全性を確保するための世界的管理基準「HACCP(ハサップ)」を順守、また、食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000:2018」並びに「FSSC22000」を取得。日本中へ安心安全な食をお届けしています。年間売上、約 52 億円。今後、海外での展開も視野に入れ、売上 1,000 億円を目指しています。

■会社概要

会社名 : 三共食品株式会社

所在地 : 愛知県豊橋市老津町字後田 25-1

設立 : 1975(昭和 50)年 12 月

代表者 : 代表取締役 中村 俊之

資本金 : 4,400 万円

社員数 : 132 名(2023 年 10 月現在)

事業内容 : 乾燥野菜、天然調味料エキス、オイルフレーバー、乾燥食品、
業務用食品の製造・販売

企業 HP : <https://sankyofoods.co.jp/>