

タイでおいしい日本野菜が食べられる日

弊社はもともとタイ料理の食材を日本に輸入する専門商社です。30年前から、当時ほとんど認知度のなかったタイ食品をコツコツと紹介してきました。現在では牛丼チェーン、大手弁当チェーン、コンビニ商品でもタイ料理が登場するようになりました。一方で、タイにおける日本料理も同じ道を辿ったと思います。戦後すぐに日本の商社やメーカーが進出、その駐在員の増加に伴い、日本食店がオープンしていきました。当時を想像すると、何を使って日本料理を作っていたのだろうと思います。お客様は全員日本人でタイ人は一人もいなかったと聞きます。タイ人は、刺身を食べる日本人をどう思ったのでしょうか？

*

それから50年以上が経ち、タイにおける日本食の立ち位置は全く違うものになりました。タイ人の多くが日本料理を好み、在留邦人も6万人以上、出張者などを含めると常に10万人程もいる、世界でも有数の日本人が多い国になりました。日本食店も2,000店舗以上(日系のレストランを含む)となり、ローカル大型チェーン店、日本から進出したチェーン店、輝きを放つ個人店。日本と同じようなクオリティーのお店も多くあります。

しかし何か足りない。大根もキャベツもカボチャもタイ産のものとは、香りや甘み、やわらかさなどが違います。本当に美味しい日本料理を作るためには、日本産の素材が欠かせないと感じました。

*

そこで出会ったのがCAコンテナという海上輸送方法です。冷却に加えコンテナ内の大気組成(酸素と二酸化炭素、窒素の割合)をコントロールし、野菜を冬眠状態にすることで、長時間の海上輸送でも鮮度を保てるようになりました。従来の空輸では輸送費がざっとキロ600円前後かかりますが、CAコンテナではそれを大幅に圧縮できます。これこそタイの日本料理を劇的に変える切り札になる。そしてすぐに日本の本社を経由して市場と生産者まで買い付けに行き、原価をさらに下げることによって日本と同じ価格に近づけるようにしました。

タイでも日本野菜が栽培されており、非常によく出来ていますが、日本産のそれとはやはり違います。日本料理は、世界のなかでも野菜を美味しく食べさせる料理です。これでは日本への渡航経験(食体験)のあるタイ人(年間78万人)が、タイの日本料理に戸惑ってしまう。それを払拭すべく、日本産の日本野菜約30種類を低コストの海上輸送で運び、皆様に提供できたらと考えています。

*

タイの日本食シーンは従来の日本人主導のほか、タイ人主導という新たな勢いが台頭してきています。タイ人オーナーが本格的な日本料理店をどんどんオープンさせています。

弊社は訪日で本物の日本料理を知ったタイの方に、タイでも変わらぬ美味しさを楽しんでもらえるようお手伝いすることが目標です。

*

そして1パーツでも安く皆様のお店に届けるために、カタログ販売という手法を採用させていただきたく存じます。ご注文をいただいたら、当日配送したい気持ちはございます。しかしながら莫大な経費が掛かり、価格も高くなります。大変恐縮ですが1パーツでも安くご提供するために、以下のことをお願い申し上げます。

- ご注文はメール、ファックス、またはLINEでのみ承ります。
- 配送は基本的に翌日となります。ご了承ください。
- 営業の訪問は控えさせていただきます。

*

また毎月1回、月刊誌『日本野菜の力』を発行し、皆様に様々な情報をお届けしていきたいと思っています。日本食がタイ人に好かれる理由は一言では語れませんが、そのうま味に気付いたからだろうと思います。材料として、そしてメニューの一品として、日本産の野菜がその一役になるよう、社員一同全力でサポートさせていただきたく存じます。

株式会社バンコクフードシステム
代表取締役 氏家勇祐

MONTHLY | 第02号

世界を動かすおいしさ

日本野菜の力

02

2016年

特集

水ナス

生で際立つ素材の良さ

株式会社バンコクフードシステム
<http://www.bfs-info.com>

生でこそおいしい! みずみずしくて甘い、 水ナスの魅力

水ナスは、大阪南部の泉州地域が主産地のなわ伝統野菜だ。名前の通り、水分量がとても多く、皮が薄くて甘みが強い。そのうえアクが少ないので、ほかの水ナスと比較して生で食べてこそおいしいのが大きな強みだ。

泉州地域は温暖な気候に加えて、水ナスの栽培に不可欠な水分を供給するための溜め池が多数点在している。また沿岸側の土壌は、砂地質でほどよい塩分を含むため、強い根をはりやすい環境になっている。同地が水ナス生産の中心地となっている大きなひとつの由来だ。

生食に向くためよく漬物などにされるが、煮物にしても炒め物にしても、その甘くえぐみのない味わいを生かせる。ただし、水分量が多いので、煮物にする場合は通常よりも水の量を抑えることがポイントだ。また多少煮崩れしやすいので、火加減も調整するとよい。

タイで一般的なナスとは違い、クリアな味わい。日本食好きタイ人もきっと驚くはずだ。



タイ産 マルナス

タイ産のマルナス。皮も果肉も硬くて崩れにくいので、加熱調理には使えるが、生だと独特の苦みや渋みがある



良質なものは色ツヤがよく、張りがある。色がマット状でくすんだものは、皮が硬く、果肉もパサついている

タイ産と違い歴然!

● 泉州産 水ナス

主産地

取扱時期*: 4月下旬~10月末

*気象状況等にもよる。4月下旬以前、10月末以降は入荷不安定

水ナスには、ハウス栽培とハウス(加温)栽培、露地栽培の3つの栽培方法がある。ハウス栽培の水ナスは2月中旬から、露地栽培のものは5月から出荷される。盛期は10月末頃までで、以降はハウス(加温)栽培の水ナスが出荷されるが、その量は少ない。なお露地栽培の水ナスは、色が濃いいわれる。

ハウス栽培

2月中旬~10月上旬まで収穫・出荷

ハウス(加温)栽培

10月以降に出荷。生産量が少ないうえ、暖房代などがかかるので価格は高め

露地栽培

4月下旬頃から収穫が始まり、10月末まで出荷される



水ナスを栽培しているのは、和泉市、岸和田市、貝塚市、泉佐野市、泉南市を中心とする泉州地域。昨年は約2,000トンを生産

栄養 ナス(可食部100g当たり)

エネルギー	22kcal	リン	30mg	ビタミンB1	0.05mg
水分	93.2g	鉄	0.3mg	ビタミンB2	0.05mg
たんぱく質	1.1g	亜鉛	0.2mg	ビタミンB6	0.05mg
脂質	0.1g	マンガン	0.16mg	葉酸	32μg
炭水化物	5.1g	ビタミンA(カロテン)	100μg	ビタミンC	4mg
カリウム	220mg	ビタミンA(レチノール等量)	17μg	食物繊維総量	2.2g
カルシウム	18mg	ビタミンK	10μg		

出典: [五訂日本食品標準成分表]

成分の9割以上が水分で、繊維は多め。特有の紫紺色は抗酸化作用のあるナスニンと呼ばれる色素

日本産野菜 取扱リスト

*発注単位は、予告なく変更になる場合があります。
*入荷不安定・欠品期は目安です。その年の気象状況などにより変わります。

品目	発注単位	入荷不安定・欠品期	ナス	1kg	
キャベツ	1kg		水ナス	1kg	11~4月中旬
キャベツ(B品)	1kg		じゃがいも(男爵)	1kg	4~7月
白菜	1kg		じゃがいも(にしゆたか)	1kg	5~11月
白菜(B品)	1kg		さつまいも(紅あずま)	1kg	7~8月
大根	1kg		さつまいも(シルクスweet)	1kg	6~9月
大根(B品)	1kg		さつまいも(紅はるか)	1kg	6~10月
人参	1kg		ししとう	50gパック	
人参(B品)	1kg		エリンギ	100gパック	
かぶ	1kg	7~9月、12~2月	しいたけ	230gパック	
かぶ(B品)	1kg	7~9月、12~2月	なめこ	200gパック	
長ねぎ(B品)	1kg		小松菜	200gパック	
玉ねぎ	1kg		チンゲン菜	300gパック	
ペコロス	1kg		春菊	150gパック	夏季
ほうれん草	200gパック		みつば	100gパック	
レッドリーフレタス	1kg		水菜	200gパック	
サニーレタス	1kg		ブロッコリー	1kg	
サラダ菜	83gパック		アスパラガス	1kg	10~2月
セロリ	1kg		とうもろこし	1kg	10~4月
きゅうり	1kg		枝豆	250gパック	9~5月
かぼちゃ	1kg	冬季	みょうが	50gパック	4~5月
ピーマン	150gパック		大葉	10gパック	
トマト	1kg		にんにく	1kg	
チェリートマト	200gパック		しょうが	1kg	
フルーツマト	1kg		わさび	1kg	
大和芋	1kg		アピオス	300gパック	5~10月
長いも	1kg		銀杏	50gパック	

切るだけでヒットメニュー!

水ナスの刺身

RECIPE

材料(4人分)

- 水ナス…1本 ●塩水…適量
- かつおぶし、大葉等の薬味…適宜
- しょうゆやポン酢等…適宜

作り方

- 1 水ナスを洗い、へたの部分に8等分になるように切り込みを入れる。
- 2 切り込みから手で8等分に割り、へたの部分を切り落とす。包丁で8等分してもよいが、割いたほうが醤油などの絡みがよくなる。
- 3 塩水に30秒ほど浸して変色を防ぐ。水気を拭きとり皿に盛り、かつおぶしや薬味などを飾って、醤油やポン酢などを添える。





野菜本来の甘さと歯ざわりが活かした お漬け物リスト

日本で育てられた日本野菜を使ったお漬け物です。

野菜本来のよさを引き出した美味しさです。

日本と変わらない味わいを、お試しください。

*写真はイメージで、一部内容物が異なります。

*価格は2016年6月現在のものです。原料となる野菜の生育状況や為替などにより変動します。

■ 取扱商品



大根の浅漬け

฿48 (100g あたり)



かぶの浅漬け

฿64 (100g あたり)



キャベツの浅漬け

฿48 (100g あたり)



キュウリの浅漬け

฿64 (100g あたり)



白菜の浅漬け

฿48 (100g あたり)

ご注文の手順

1 FAX用紙、またはEメール、LINEに下記必要事項をご記入下さい。

①貴社、貴店名 ②発注者名 ③電話番号 ④FAX番号 ⑤商品名 ⑥規格 ⑦ケース発注またはバラ発注数量
*規格はお問い合わせください。 *記入漏れや間違いが無い様、送信の前に今一度御確認をお願い致します。

2 FAX番号&Eメールアドレス&LINE ID

[FAX] 02-238-2877 [Eメール] orderrestaurant@bfs.co.th
[LINE ID] BFS_order_restaurant



3 注文受付時間

平日 9:00 ~ 15:00 *土曜、日曜、祝日は休業となり、翌営業日受付扱いとなります。15時以降のご注文も翌営業日受付となります。

4 確認の返信と受付完了

お送りいただいたご注文内容をFAX、メール、LINE で返信致します。これでご注文の受付完了となります。申し込み当日(土・日・祝日の場合は翌営業日)の18時までには遅くてもご返信致しますが、万が一返信がない場合は、大変お手数ですが弊社までご連絡下さい。

5 お届け日時

●平日 15 時までにご注文 ⇒ 翌日10~17時にお届け ●平日 15 時以降のご注文 ⇒ 翌々日の10~17時にお届け

*ご注文頂いた翌日が祝日の場合は、翌々日の配送とさせていただきます。

● お支払い方法

お支払いは、初回お取り引きのみ代金引換、以降は銀行振込にてお願い申し上げます。次回以降も代金引換をご希望の場合はご相談ください。

① 1回目のお取り引きのみ現金払いをお願いいたします。配達員が現金を回収させていただきます。

② 銀行振込(基本は未締め、翌月15日払い)

バンコク (Bangkok) 銀行 スラウオン (Surawong) 支店 (0147)
口座名: バンコクフードシステム (Bangkok Food System)
口座番号: 147-4-71935-6

*万が一お支払いを滞納された場合、入金を確認されるまで次回商品の発送はできませんのでご了承下さい。

● 送料

1回のご注文で2,000 パーツ以上お買い求めの場合は、送料は無料です。2,000 パーツに満たない場合は、送料として一律 500 パーツを頂戴致します。

*郊外及び地方に関しては、別途送料をご相談させていただきます。

● 返品、キャンセルについて

①破損、液漏れ、異物混入、誤納品に関しましては返品をお受けいたします。又そのような状態の商品が納品された場合、お手数ですがまずは弊社までご一報下さい。状態の確認及び事後の処理方法をお話しさせていただきます。

②お客様ご自身によるご注文の間違え、不適切な保存並びに商品受け取りの遅延による鮮度劣化・変質、嗜好の不一致によるものは返品をお受けできませんので予めご了承下さい。事情により返品をお受けする場合でも、返品送料はお客様のご負担となります。

● 為替変動

商品を日本より輸入しております弊社にとって、為替の変動はお客様へのご提供価格に大きく影響します。いつ急激な為替の変動が起こってもおかしくないのが現状ですが、弊社としましては、もし将来的に急激な円高が進んだ場合、お客様に商品価格の若干の値上げをお願いさせて頂く可能性もございます。予めご理解頂けます様、宜しく願い申し上げます。そのような場合においても、極力常にベストプライスで商品がご案内出来る様、努力致します。

弊社からのお願い

●日本野菜は商品自体の時期や昨今の異常気象で価格が大きく変わることがあります。その中でもベストプライスをご案内することをお約束します。微妙な価格変動を毎月1日にメール・カタログ配達時・LINEでご連絡いたします。ご確認の程よろしく願いいたします。

●野菜の発注単位で1キロ単位のものに関して、生鮮品のため重さが最大で1割ほど増減することがございます。出荷前に正確に量って出荷いたしますので、販売価格が上下することへのご理解とご協力をお願い申し上げます。

お問い合わせは6ページに記載しています。お気軽にご連絡ください。

バンコクフードシステム 取引規約

お客様は本取引契約書の内容を承認の上、ご登録を頂き、取引のお申し込みを頂くものとします。お客様から最初のご注文がなされ、売主バンコクフードシステム（以下弊社）において受注した時にこの契約は成立するものと致します。この日本語の契約書はタイ語同様に同じ効力を有するものとします。

1. お申し込み手続きに関して

所定の「登録用紙」に必要事項をご記入の上、FAX又はEメールでご提出下さい。

2. 顧客情報取り扱いについて

- 弊社が扱う個人情報には主に企業情報、団体情報およびその付帯情報として代表者様、担当者様の個人情報と取り扱っております。
- 弊社はお客様から収集した個人情報を新商品の案内、商品発送、アフターサービス、サービス向上の目的に限り使用し、他の目的に使用致しません。
- 個人情報は社内にて厳密に管理し、他に漏洩することはありません。
- 個人情報保護法を厳守し、法令の改正があった場合はそれに従い取扱規約を改定致します。

3. 商品のご注文に関して

- 1 キロ単位での発注となる野菜は、青果物という商品性質上、出荷時の重さが最大で1割ほど増減することがございます。発注量と納品量に相違がございますが商習慣上ご理解いただき、お取引引きをさせていただきます。

4. 価格に関して

商品代金は全て消費税抜きです。但し、商品によっては消費税を頂くものもございます。

5. 送料に関して

送料は基本的に無料でございますが、1回のご注文が2,000パーツに満たないお客様は、一律500パーツを頂戴致します。郊外及び地方に関しては、別途送料をご相談させていただきます。

6. 不可抗力の免責に関して

天災地変（地震、火事）、法令の改廃、輸送機関のトラブル、労働争議等、やむを得ない事情により商品受け渡しの不能が生じた場合、すみやかにご通知致します。但し、これによりお客様に発生した損害及び費用につきまして弊社は責を負わないものと致します。

7. 商品リストに関して

産地及び生産者様の諸事情、季節により商品リスト、規格が変わる場合がございます。

8. 商品受領拒否に関して

正当な理由なくお客様がご注文の商品を受領いただけない場合、その他お客様の事情でお届け先へ配送が出来ない場合、ご注文を解約したものと判断致します。その場合違約金として商品相当額及び実費送料を申し受ける場合がございます。

9. 届出事項の変更に関して

所定の登録用紙に記載頂いた内容を変更される場合、直ちにご連絡下さい。登録用紙に変更事項をご記入頂き FAX 又は Eメールにてご申請頂きます。変更のお届けがなく、商品配送の遅延その他不測の事態に対して、弊社は責を負わないものと致します。

10. 支払い及び遅延に関して

- 初回お取引引きは、代金引換でのお支払いをお願い申し上げます。次回以降は銀行振込となりますが、代金引換の継続をご希望の場合はご相談とさせていただきます。
- 銀行口座へお振込みの場合、基本は締め、翌月15日払いとなります。よって事由のいかんによらず、20日までに入金確認ができなかった場合、直ちに弊社指定口座までお振込みを頂きます。尚お振込みが確認できるまでは、次回以降一切のご注文に応じることは出来ません。

会社案内

株式会社バンコクフードシステム



日本に本社を置くタイ食材を中心に扱う食品商社、株式会社アライドコーポレーションのタイ法人。
タイにおける商品製造の信頼性を強化すべく設立され、昨年より日本産青果物の輸入販売も開始。

所在地	Zone B,C,D 27th Floor, Thaniya Plaza Bldg.,52 Silom Rd., Suriyawong,Bangrak, Bangkok 10500, Thailand		
代表者	代表取締役 氏家勇祐（うじけ ゆうすけ）		
設立	2004年2月16日	資本金	500万バーツ（日本円1,650万）
従業員数	39名	売上高	15億円／2015年度

事業内容



1 日本で実績のある商品を、
世界17か国に輸出・販売

2 タイ現地の調味料や食品原料
などの輸出・販売

3 CAコンテナによる日本産
青果物の輸入・販売



4 石焼きいも
専門店
OIMOの
運営



5 OEMやPB開発、
マーケティング、
工場視察など食品の
業務に関する
あらゆるコーディネイト

お問い合わせ

TEL:02-231-2813（平日9:00~17:30） FAX:02-238-2877 orderrestaurant@bfs.co.th

親会社

株式会社アライドコーポレーション

タイ食材を中心に扱う日本の食品商社・メーカーです。今年で創業40周年。日本におけるタイ食品のリーディングカンパニーです。

事業内容

所在地	神奈川県横浜市青葉区あざみ野 1-4-3 三橋ビル5階
代表者	代表取締役 氏家勇祐（うじけ ゆうすけ）
設立	1976年11月12日
資本金	1,000万円
従業員数	30名
売上高	23億円／2015年度



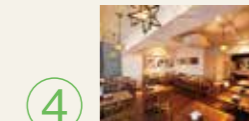
1 タイ食材の輸入・販売



2 旗艦ブランド
「タイの台所」など
自社商品の製造・販売



3 CAコンテナによる
青果物の輸出事業



4 東京の渋谷にてタイ料理レストラン
「One Dish Thai
渋谷宮益坂店」を運営



5 OEM・PB開発