

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, Bangkok, 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ート

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



③ CA コンテナによる青果物の輸出事業



② 旗艦ブランド「タイの台所」など自社商品の製造・販売



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

世界を動かすおいしさ

日本野菜の力

03

2016年



特集

北海道野菜

タイ人がうらやむ大地の恵み

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

タイ人憧れの大地！ 道産品のメニューは 強力な武器になる

タイの某旅行博のアンケートで、日本旅行で最も行きたい土地として選ばれた北海道。美しい自然と食べ物のおいしい土地柄が人気の理由だ。バンコクから北海道への直行便も飛び、人気の高さを裏づける。そんな北海道好きのタイ人に向けて、おいしい北海道産食材の使用をうたったメニューを打ち出せば、他店と差をつける大きな武器になるはずだ。

北海道産の野菜は、なぜ支持されるのか？ 豊かな自然から想起される美味しさのイメージに加えて、その栽培環境による品質の確かさにある。北海道も夏は暑いのが、朝夕になると気温がぐっと落ち込む。気温差が大きいほど糖度が高まりやすいため、甘い青果物が育つというわけだ。また日照時間が長いため光合成の時間も長く、糖分をたくわえやすい環境でもある。

北海道は収穫の秋真っ只中。主要産物のじゃがいもは、夏に蓄えたでんぷんがこれから低温下で貯蔵されることで、さらに糖分が高まる。道産品の美味しさで、タイ人の胃袋をつかみたい。

こんなにあるぞ！

生産量トップクラスの北海道産野菜

食材の宝庫といわれるだけあって、北海道にはシェアトップクラスの野菜がたくさんある。ここではシェア全国2位までのものを挙げた。生産量が多いということは流通の発達を意味し、この高度な流通も道産品の美味しさを支えている。

道産野菜の生産量上位 (パーセントは全国シェア率)

にんじん	約30%	大根	約13%
わさび大根	約99%	かぼちゃ	約58%
ブロッコリー	約16%	ねまがりたけ	約13%
ゆり根	約99%	さやいんげん	約11%
アスパラガス	約14%	しいたけ	約11%
とうもろこし	約55%	トマト	約8%
きくらげ	約18%	枝豆	約10%
玉ねぎ	約57%	やまのいも	約37%
じゃがいも	約83%		

出典：農林水産省統計

“日本産は高い”はもう古い！

弊社の青果物は、日本郵船グループのCAコンテナにより輸送。冷却に加え、青果物の呼吸を抑える大気組成にすることで、長期間鮮度を保ったまま船で輸送できるシステムだ。フルコンテナの場合、輸送コストは空輸の約10分の1。他社製品よりも手頃な価格で日本産青果物を提供できる理由だ。



輸送コストは空輸の約10分の1！

CAコンテナ

ゴールドラッシュ

ココが魅力！

- ・生で食べられる！
- ・甘みが強い
- ・粒の皮が薄く口当たり良好
- ・加熱調理でもおいしい



人気メニュー例

北海道とうもろこしのサラダ

とうもろこしの粒を包丁で削いで、好みの野菜とサラダに。とうもろこしは生のまま使うのもOK。

材料(2人前)

とうもろこし:1本 アボカド:1個 トマト:1個 レタス:4枚

作り方

1. とうもろこしは薄い皮1枚だけを残して皮とヒゲを取り、水からゆでる。沸騰してから4～5分茹でたら冷水に取り、触れられるくらいになるまで冷ます。
2. 粒をはずし、一口大に切ったアボカド、トマト、レタスとともに盛り付ける

らいでんメロン

ココが魅力！

- ・タイ産メロンよりも甘さ濃密
- ・ジューシーで滑らか
- ・光センサーによる選別で品質安定
- ・タイ人好みの赤肉タイプ



積丹(しゃこたん)半島近くで生産されており、付近の雷電海岸が名前の由来。

その他取り扱い北海道産青果物

- 人参、メークインほか



かぼちゃ

ココが魅力！

- ・他海外産よりも甘い
- ・ほっこりとした口当たり
- ・シンプルな調理でおいしい
- ・保存性がよい



人気メニュー例

北海道かぼちゃのチーズ焼き

薄くスライスしたかぼちゃに、ピザ用のチーズをのせてオーブンで焼くだけ。かぼちゃの甘さとチーズのココの調和が美味。

材料(2人前)

かぼちゃ:200g ピザ用チーズ:大さじ4

作り方

1. かぼちゃは種を取り除いて、1cm幅にスライスする。
2. 耐熱皿に油(分量外)を塗り、かぼちゃを並べてピザ用チーズをかける。
3. 200℃のオーブンで約10分、かぼちゃに火が入りチーズに焼き色がつくまで焼く。

トマト

ココが魅力！

- ・青臭さがない
- ・ジューシーで甘い
- ・生でも加熱調理でもおいしい



人気メニュー例

北海道トマトのしそサラダ

トマトとしその風味は相性抜群。和風のドレッシングを絡めて、色合いもきれい。

材料(2人前)

トマト:2個 玉ねぎ:1/3個 大葉:4枚 和風ドレッシング:適量

作り方

1. 玉ねぎはみじん切りにして10分ほど水にさらし、水けをきっておく。大葉を刻んでおく。
2. 冷やしておいたトマトをスライスし、皿に並べる。玉ねぎと大葉をのせ、ドレッシングをまわしかける。

男爵

ココが魅力！

- ・ほくほくの食感(タイは男爵のような芋が少ない)
- ・甘みが濃い
- ・粉質のためポテサラやコロケなどにばっちり



人気メニュー例

北海道じゃがバター

簡単調理で、素材のよさをストレートに楽しめる人気定番。バターをたっぷり添えて。

材料(2人前)

じゃがいも:2個 バター:20g 塩:適量

作り方

1. じゃがいもを洗い、皮つきのままめらしたキッチンペーパーに包む。電子レンジ(500W)で4分加熱し、上下の向きをかえて、さらに1分加熱する。
2. ラップとペーパーをはがして上部に十字の切り込みを入れる。バターをのせ、軽く塩を振る。

玉ねぎ

ココが魅力！

- ・甘くて生食でも美味しい
- ・春の新物の時期は、特に甘い
- ・色々な料理に使える



人気メニュー例

サーモンと玉ねぎのサラダ

甘みのある日本産の玉ねぎだからできる美味しさ。タイ人が大好きなサーモンを活かして。

材料(2人前)

玉ねぎ:2個 サーモン:150g 大葉:適量 和風ドレッシング:適量

作り方

1. 玉ねぎの皮をむいて繊維に対して垂直になるように薄くスライスする。一つまみの塩と一緒にボウルで揉み込み、10分ほどおいたら、冷水で洗い水けをきる。
2. 食べやすい大きさに切ったサーモンと刻んだ大葉と一緒に盛り付け、ドレッシングをまわしかける。

素材がいろいろ、簡単調理で逸品に！

お問い合せ下さい
規格や取扱い時期は

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(シルクスイート)	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	
フルーツトマト	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	



野菜本来の甘さと歯ざわりが活かした お漬物リスト

日本で育てられた日本野菜を使ったお漬物です。
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 スラウォン (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のご案内出来る様、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。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 7 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

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 個人情報は社内で厳密に管理し、他に漏洩することはございません。
- (4) 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) 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、お取り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

- (1) 初回お取り引きは、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。
- (2) 銀行口座へお振込みの場合、基本は未締め、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。