



MADE IN VIETNAM

CAT HAI カットハイ ヌクナム(魚醤)

増え続けるベトナム国籍の消費者向けはもちろん、
グルメな日本人消費者向けにも。
ベトナムの魚醤、CAT HAI(カットハイ)ヌクナムをご紹介します。

東南アジアの国々の食卓にかかせない魚醤は、
例えばタイではナンプラー、ベトナムではヌクナム(ニョクナム)と呼ばれ、
日本でもスーパーのエスニック食材コーナーでよく見かけるようになりました。

ベトナムの魚醤ヌクナムはタイのナンプラーと比べて、
発酵度合いが低く、濃い褐色で魚の香りがしっかり感じられるのが特徴です。



生春巻きに！

ベトナムのスイートチリソース「ヌクチャム」のつくりかた

日本人にもなじみのあるベトナム料理、生春巻きに合わせるスイートチリソース、
「ヌクチャム」を手作りしてみませんか。かんたんです。

- 1.砂糖大さじ2とお湯大さじ2を合わせてよく混ぜ、砂糖を溶かす。
- 2.ヌクナム大さじ2とレモン汁大さじ2を1に加えてよく混ぜる。
- 3.食べる直前に、みじん切りにしたにんにく1/2と輪切りにした唐辛子少々を加える

◇メーカー紹介◇

CAT HAI(カットハイ)は1936年に設立されたヌクナムの伝統的な有名ブランド。
国際的な食品衛生基準(HACCP、ISO 9001:2015、ISO 22000:2005)を満たした環境で
商品の製造を行っており、1997、1998、2005年に会社としてベトナム品質賞を受賞しています。

| 商品コード | 商品名 | JAN | 内容量 | ケース入数 | 賞味期間 | ピースサイズ | ケースサイズ | 参考小売価格 |
|--------|------------|---------------|-------|-------|------|-----------|-------------|-----------|
| 222001 | カットハイ ヌクナム | 8934600010102 | 700ml | 15 | 24ヶ月 | 72*72*270 | 235*380*305 | 750円(税抜き) |