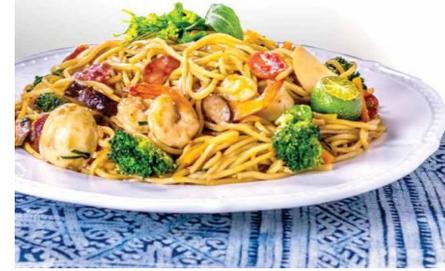


# 日常のお祝いや人生の最高の瞬間を彩る商品ラインナップ。 フィリピンを代表する麺料理、パンシット（乾麺）の取り扱いを開始いたしました。

パンシット（麺）はフィリピンの代表的な料理のひとつですが、もともとは中国から伝わってきた食文化です。パンシットには、麺の種類によってさまざまな料理があり、「長い麺が長寿を象徴する」ことから、お祝い事、特に誕生日には欠かせない料理となっています。また、パンシット・ビーフンなどの麺はおやつとしても人気が高い逸品です。



## ① ビーフン

米粉で作られているビーフン。フィリピン料理の中で最も人気のあるメニューの一つ「パンシット・ビーフン」は元々中国から伝わったフィリピンの伝統的料理です。パンシットはお祝い等の特別な時に食べられることが多い料理ですが、日常的に家庭でも多く食べられています。



## ② パンシット カントン

パンシット・カントンは小麦粉でできた麺を鶏肉、豚肉、エビや野菜等と一緒に炒めたフィリピンの人気料理です。味付けにはソースやオイスターソース、カラマンシーという柑橘系をかけてさっぱりとした仕上がりに。



## ③ パンシット パラボック

パラボックは茹でた麺に野菜や魚を煮込んだあんかけをかけたフィリピンの伝統的料理です。柑橘類と塩気の強めな味が混ざった不思議な味付けのイエローソースは、麺との相性が抜群です。ボリュームがあり、香ばしいので軽食やおやつに最適です。



## ④ コーンスターチ ビーフン

とうもろこしのデンプンであるコーンスターチを原料とした麺は、EXCELLENTブランドのベストセラー商品です。素材にこだわった細めの麺につるんとした食感、純米ビーフンに比べ茹でた後に伸びにくく、どんな料理でも美味しく仕上がります。



## ⑤ ミスア スティック

ミスアは高級小麦粉から作られた塩味の麺。素麺に似ている極細の柔らかい麺で、一般的に温かいスープに入れて食べます。麺を直接スープに入れ、一緒に炒めれば、2分で完成する優れものです。



## ●メーカー紹介 JEVERPS MANUFACTURING CORPORATION

1966年創業。フィリピンにおけるオリエンタルヌードル製造のパイオニアのひとつでもあり、フィリピンおよび国際市場向けに世界クラスの高成長食品を製造するマルチブランドです。その中でも「EXCELLENT ブランド」は、市場で最も信頼されているアジアのヌードルブランドのリーダーです。JEVERPS は高いインスピレーションと誇りをもった組織として、高品質でありながら競争力のある価格で、お客様に提供しています。フィリピン国内の主要なスーパーマーケットにのみならず、ホテルやレストラン、食堂で提供される料理にも使用されています。また、輸出にも力を入れており、現在アメリカやカナダ、オーストラリアやアジア諸国、中東への輸出を行っています。

※画像はイメージです。実際の商品とはデザイン・仕様の一部異なる場合がございます。

画像	商品コード	商品名	内容量	ケース入数	賞味期間	JAN	ピースサイズ	ケースサイズ	参考小売価格（税別）
①	261001	EXC エクセレント ビーフン	227g	10	36	4800124901803	30×200×320	185×365×338	¥460
②	261002	EXC エクセレント パンシット カントン	227g	12	12	4800124902909	80×200×210	180×500×378	¥460
③	261003	EXC エクセレント パンシット パラボック	454g	30	36	4800124413412	90×135×200	295×465×573	¥460
④	261004	EXC エクセレント コーンスターチ ビーフン	454g	30	36	4800124406315	50×130×190	278×458×544	¥460
⑤	261005	EXC エクセレント ミスア スティックス	100g	50	12	4800124906747	185×240×10	235×280×160	¥220