

Department of International Trade Promotion,
Ministry of Commerce, THAILAND
タイ国大使館 商務参事官事務所
東京都千代田区麹町5-4 セタニビル6F
TEL: 03-3221-9482
E-mail: thaitctokyo@thaitrade.jp
URL: <http://ditp.go.th/japan>

タイ王国大使館 農務担当官事務所
東京都目黒区目黒3-13-22 コタキテラスC
TEL: 03-6661-3844
E-mail: agrithai@extra.ocn.ne.jp
URL: <https://www.opsmoac.go.th/tokyo>

キャラクター: ウィスト ポンニミット
協賛: 国際機関日本アセアンセンター



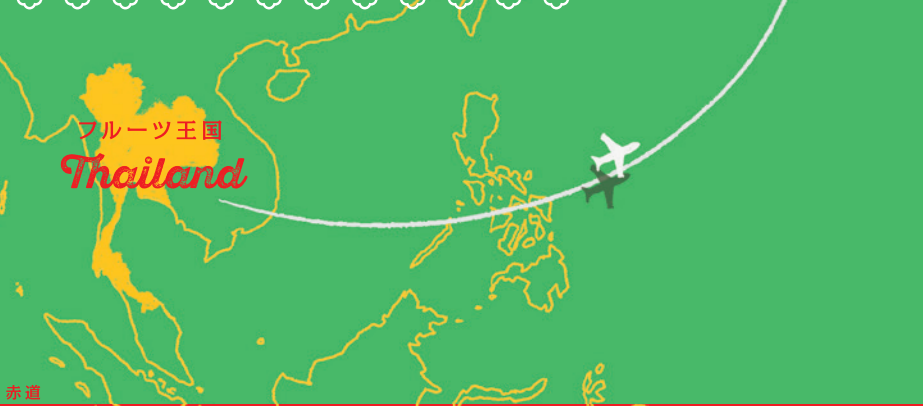
タイ食材が買えるお店リスト
～関東エリア・オンラインショップ～



トロピカルでエキゾチックな
フルーツをめしあがれ!

赤道から北緯13度の地点に位置するタイは、一年を通して温暖な熱帯地域。さらに、雨期、乾期、暑期の3つのはっきりとした季節があることによって、独特で魅惑的なフルーツたちがたわわに育つのです。

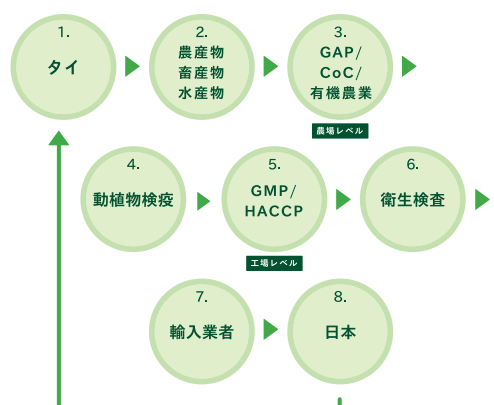
近年、世界各国のさまざまなトロピカルフルーツが日本に紹介されていますが、なかでもタイ産のフルーツは奥深さと魅力にあふれています。太陽の恵みのもと、「フルーツ王国タイ」と呼ばれるほどバリエーション豊かにフルーツが育まれるタイには、まだまだ日本では知られていないフルーツがたくさん存在し、好奇心と食欲をそそります。そんな個性的でフレッシュなタイのフルーツをたっぷりご堪能あれ!



タイの農場と日本の食卓を結ぶ
「安全・安心」保証のQマーク

「世界の台所」と位置付けられるタイでは、常に食品・農産物の安全に力を入れており、それを示すのはタイ農業・協同組合省が発行するQマークである。安全性のみならず、トレーサビリティ・システムや問題が発生した際に早急に対処できる体制を確保するものである。したがって、タイの農場で作られた高品質の農産物やそれを使った食品を日本の食卓で安心して美味しく召し上がっていただくことができる。

タイの食品・農産物生産の安全管理概要



トレーサビリティ・システム

タイの食品・農産物の安全性

タイの食品・農産物の生産は、国際食品規格 (CODEX)・国際獣疫事務局 (OIE)・国際植物防疫条約 (IPPC) といった国際標準レベルで行われている。また、タイでは1979年に消費者保護法、2008年に非安全製品による被害への責任法、2008年に農産物規格法という農産物の衛生を管理するための法律が公布され、安全管理体制が整っている。



タイ王国大使館農務担当官事務所
<https://www.opsmoac.go.th/tokyo>

濃厚なとろりとした甘さ

マンゴー *มะม่วง*

タイには100種類を超えるマンゴーがあり、色や形、香りもさまざま。日本で特に親しまれているのは、ナンドクマイ種、マハチャノック種、チョークアナン種など。濃厚な甘さと絶妙な酸味で生食はもちろん、スイーツの素材としても大好評。キョオサワイ種等の緑色の品種のマンゴーはさわやかな食感で、タイでは女性に大人気です。

シーズン 4～6月

注目の栄養成分 β-カロテン、ビタミンA、ビタミンC



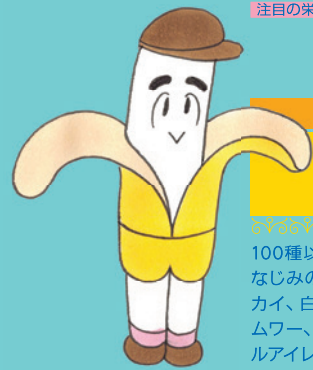
不思議なフルーツ

タマリンド *มะขาม*

まるで豆のようなサヤをむくと、ドライブルーンのような果実が現れる不思議なフルーツ。スイートタマリンドはねっとりとした食感と甘みをそのまま楽しめ、酸味の強い品種はタイ料理に欠かせない調味料として、他の素材では引き出せないまろやかな酸味を料理に与えてくれる。

シーズン 10月下旬～2月

注目の栄養成分 食物繊維、鉄分、カリウム



おなじみの外来果実

バナナ *กล้วย*

100種以上もあるタイのバナナ。日本でおなじみのクワイホーム、小ぶりのクワイカイ、白っぽく加熱にも適したクワイナームワ、女性の爪のようにとがった形のクワイレップムーナーンなど、見た目も風味もさまざま。どれも手軽に食べられるうえ、栄養満点かつ消化性にすぐれているのも人気の秘訣。

シーズン 通年

注目の栄養成分 食物繊維、カリウム、ビタミンA



未熟も完熟も楽しめる

ココナッツ *มะพร้าว*

最近ではその健康効果で注目度も高く、ココナッツミルクやココナッツオイルの原料、スイーツの素材としておなじみの完熟ココナッツ。一方、若くて未熟な状態のヤングココナッツの果汁はさわやかな甘さで、のどごしのよいジュースのよう。やわらかで甘い果肉が楽しめるのも若い実ならではの。

シーズン 通年

注目の栄養成分 カリウム、食物繊維、鉄分、葉酸



独特の味・匂い、果物の王様

ドリアン *ทุเรียน*

硬いトゲに覆われた外見と強烈な香りから“悪魔の果実”といわれる一方、一度食べたらやみつきになるため“果実の王様”ともいわれる不思議なフルーツ。ねっとりとして、とろけるようなクリーミーな味わいが魅惑的。

シーズン 5～8月

注目の栄養成分 カリウム、鉄分、カルシウム、葉酸、ビタミンB2



上品な味の果物の女王

マンゴスチン *มังคุด*

イギリス・ビクトリア女王の好物と伝えられ、“果物の女王”と称されるほど、上品な甘さとほのかな酸味のバランスがよい魅惑的なフルーツ。硬い外皮から現れる、ぷっくりとしたお花のような果肉がキュート。

シーズン タイ東部産:3～5月、タイ南部産:6～8月

注目の栄養成分 ビタミンB1、食物繊維、鉄分、ビタミンC



フルーツ王国タイからの贈り物

ソムオー *ส้มโอ*

ソムオー(タイ産ボメロ)は、シャキシャキとみずみずしく、さわやかな味わいで、一度食べたらクセになること間違いなし。直径20cmほどあり、大きいものでは3kgを超えるほどのビッグサイズが特徴的。手ではむけないくらい硬い外皮に守られた果実は、繊細でジューシー、フレッシュな味わい。ビタミンやミネラルも豊富で、美容と健康に最適。

シーズン 8～9月

注目の栄養成分 食物繊維、カルシウム、鉄分、ビタミンC



甘さと酸味のベストバランス

パイナップル *สับปะรด*

大きな果実でジューシーなシーラチャ、こぶし大のプーレー、サクサクとした食感のナンレーなど、大きさも味わいも豊富なバリエーションが自慢のタイのパイナップル。甘さと酸味のバランスのよさで、デザートのみならずチャーハンやカレーなどの料理にもよく利用される万能フルーツ。

シーズン 通年

注目の栄養成分 食物繊維、カルシウム、ビタミンA

