

## ビーフン・クイッティオ

### 業務用ビーフン

特定原材料  
28品目不使用



原材料	米 (タイ) 100%
商品規格	1kg

### 業務用クイッティオ 8cmカット

特定原材料  
28品目不使用



原材料	米 (タイ) :82% ばれいしょでん粉
商品規格	1kg

### クイッティオって？

クイッティオはタイで食べられている米を主原料とした平めんです。米特有の風味やこしのある歯ざわり、つるつるした喉ごしの良い、日本人の嗜好に合った食材です。太さによって“セン・レック、セン・ヤイ、セン・ミー”と呼び方も少し違います。ベトナムではフォーと呼ばれ、国や地域によって呼び方が異なります。ケンミン食品のクイッティオはこしが強いので煮ても炒めても切れにくく、大量調理にも適しています。

お米の風味豊かな**お米100%**でできためんです。炒めもの、汁もの、サラダなど様々なお料理にご活用頂けます。アレルギー対応食にもご利用可能です。

**3mm幅の平めんタイプ**の米めんです。タイ料理のパッタタイやベトナム料理のフォーなどエスニック料理にピッタリです。**取り分けしやすい8cmカットタイプ**です。

### ■ 3つのこだわり ■

#### ●原料米へのこだわり

タイの硬質米品種の中で、伝統的にビーフン製造に用いられる品種、かつ日本人の食味に合う品種を厳選して使用しています。



#### ●品質管理へのこだわり

タイの自社工場はFSSC22000など国際基準の認証を取得し、弊社社員の管理のもと厳しい品質管理を行っています。



#### ●製めん技術へのこだわり

様々な場面で、様々な用途にご使用いただけるビーフンを開発。70年以上培った技術で手間を惜しまず丁寧に作っています。



### ■ ビーフン・クイッティオの基本のめんどし方 ■

	めん分量：1釜あたり 5kg以上 <大量調理の場合>		めん分量：1釜あたり5kg未満	
	ビーフン	クイッティオ	ビーフン	クイッティオ
・スープ ・炒め物 ※再加熱する場合	<b>【ゆでもどしの場合】</b> ①ゆでもどし約 <b>1分後</b> 、水で冷やす ②ザルに上げて約 <b>20分放置</b> <b>【水もどしの場合】</b> ①水につけて約 <b>30分</b> ②ザルに上げて約 <b>20分放置</b>		ゆでもどし 約 <b>4分後</b> 、 水冷	ゆでもどし 約 <b>5~6分後</b> 、 水冷
・サラダ ・和え物 ※再加熱しない場合	ゆでもどし 約 <b>6分後</b> 、 水冷	ゆでもどし 約 <b>7~8分後</b> 、 水冷	ゆでもどし 約 <b>6分後</b> 、 水冷	ゆでもどし 約 <b>7~8分後</b> 、 水冷

## はるさめ

### 国産春雨PS 5cmカット

特定原材料  
28品目不使用



原材料	ばれいしょでん粉 (日本) :62.01% 他
商品規格	1kg

ばれいしょでん粉とさつまいもでん粉を使った**国産はるさめ**です。煮くずれしにくくスープ・鍋物に最適。コシある食感がサラダや炒め物にもよく合います。**5cmにカットされています**ので取り分けやすく、スプーンでも食べやすいです。

### めんどし時間

・炒め物 (再加熱する場合)	<b>2~3分</b>
・サラダ ・和え物 (再加熱しない場合)	<b>6~7分</b>

※スープメニューにご利用の場合もどさずに乾麺のままスープに入れてご利用頂けます。

# \*おススメレシピ\*



## シンガポールビーフン

カレーの風味が食欲をそそる、焼ビーフンです。カレー粉を抜くとベーシックな中華焼ビーフンになります。



### 材料(1人分)

**ビーフン：15g**  
豚肉切り落とし：12g  
小松菜：12g  
たまねぎ：12g  
にんじん：12g  
焼きちくわ：8g  
しいたけ：4g  
塩・こしょう：少々  
油：1.2g

(A)  
オイスターソース：1.2g  
鶏がらスープの素(顆粒)：0.6g  
しょうゆ：0.6g  
カレー粉：0.4g  
砂糖：0.3g  
塩：0.2g  
水：1g

- 【準備】豚肉は一口大に切る。にんじんは細切り、焼きちくわ、しいたけ、たまねぎは薄切りにする。小松菜は3cm長さに切りゆでしておく。
- ①ビーフンは基本のもどし方を参考にもどす。
  - ②釜に油を熱し、具材を炒める。調味料Aを加えてさらに炒める。
  - ③具材を端に寄せ土手を作り、野菜の水分が中央に上がってきたらそこに1のビーフンと小松菜を入れて野菜でふたをする。  
※野菜の水分でビーフンを蒸らしながらもどします。食数が少なく野菜の水分があまり出ない場合は水を追加して下さい。
  - ④5分ほど弱火で加熱したら手早く混ぜ、塩・こしょうで味を調える。

## 彩り野菜とビーフンの和え物

ツナと彩りよい野菜をビーフンに混ぜ、ねぎ、えのき、しょうがを使った特製ドレッシングで和えます。



### 材料(1人分)

**ビーフン：6g**  
ツナ水煮：6g  
小松菜：6g  
にんじん：6g  
コーン：4g  
長ねぎ：2g  
えのきだけ：2g  
しょうが：0.5g

(A)  
しょうゆ：2g  
みそ：1g  
砂糖：0.8g  
みりん：0.8g  
ごま油：0.8g

- 【準備】小松菜は3cm幅に切り、にんじんは細切りにする。長ねぎ、しょうがはみじん切り、えのきだけは2cmほどのざく切りにする。
- ①調味料Aを鍋に入れて加熱し、煮立ったら長ねぎ、えのきだけ、しょうがを入れる。再び煮立ったら弱火にして1~2分ほど加熱し、火を止め冷ます。
  - ②沸騰したお湯に半分にしたビーフンを入れて約4分ゆでる。にんじん、小松菜を加えてさらに3分ゆでる。ザルにとり、水冷して水気を切る。(又は真空冷却機で冷やす)
  - ③ツナと①、②を絡めて完成。

## タイ風焼そば - パッタイ -

パッタイは、タイを代表する米めん「クイッティオ」を使った炒め物です。甘めの味付けで、子どもたちも食べやすく、野菜もたっぷり食べられます。



### 材料(1人分)

**クイッティオ：15g**  
豚肉切り落とし：12g  
たまねぎ：15g  
にんじん：6g  
厚揚げ：8g  
もやし：8g  
にら：4g  
炒り卵：8g  
炒め油：1.2g

A) しょうゆ：3.5g  
A) ケチャップ：2.5g  
A) オイスターソース：1.8g  
A) 砂糖：1.5g  
A) 水：1g

- 【準備】豚肉は一口大に切り、たまねぎは薄切り、にんじんは細切り、厚揚げは1cm角に切り、にらは3~4cm長さに切る。
- ①クイッティオは基本のもどし方を参考にもどす。
  - ②釜に油を熱して豚肉、たまねぎ、にんじん、厚揚げを順に加え炒める。
  - ③もやしと調味料Aを加えさらに炒める。具材を端に寄せ、野菜の水分が中央に上がってきたらそこに卵とにら、①のクイッティオを加えて野菜でふたをする。  
※野菜の水分でクイッティオを蒸らしながらもどします。※食数が少なく野菜の水分があまり出ない場合は水を追加して下さい。
  - ④5分ほど加熱したら全体を混ぜ、温度が上がったら完成。

## ベトナム風フォー

ベトナムの定番料理『フォー・ガー』です。フォーは“お米の平めん”、ガーは“鶏”を意味します。野菜たっぷり食べやすい味付けです。



### 材料(1人分)

**クイッティオ：8g**  
鶏もも肉：10g  
長ねぎ：10g  
小松菜：8g  
にんじん：8g

A) 鶏がらスープの素(顆粒)：2.4g  
A) ナンプラー：1g  
A) 塩：0.3g  
A) 砂糖：0.2g  
A) 水：150g

お好みでこしょう

- 【準備】鶏肉は一口大に切る。長ねぎは斜め薄切り、小松菜は2~3cm幅に切り、にんじんは細切りにする。
- ①クイッティオは基本のもどし方を参考にもどす。
  - ②Aの調味料を沸騰させて鶏肉と野菜を煮込む。
  - ③もどしたクイッティオを入れて再び沸騰したら約1分間煮込む。

## バンサンスー - 中華はるさめサラダ -

さっぱりしたたれにごまの風味が聞いたサラダです。枝豆の緑色が食欲をそそります。野菜の苦手な児童でも思わず手が出るメニューです。



### 材料(1人分)

**国産はるさめ：5g**  
赤ピーマン：5g  
もやし：15g  
きゅうり：12g  
枝豆：10g  
白すりごま：0.35g

A) 酢：2g  
A) 砂糖：0.35g  
A) しょうゆ：2.5g  
A) ラー油：0.02g

- 【準備】赤ピーマンときゅうりは千切りにする。ごまは乾煎りしておく。
- ①枝豆は加熱して冷却する。はるさめはゆでてもどし、冷却する。
  - ②時間差でそれぞれの野菜をかき回しながらゆで、冷却する。
  - ③Aを加熱し、ドレッシングを作る。
  - ④ごま、1、2、3を混ぜ合わせる。

## はるさめの炒め物 - チャプチェー

はるさめが牛肉や野菜と絡み、ツルツル食べられます。お肉を炒める時にしっかり味を付けておくのがポイント。ごはんがすすむ1品です。



### 材料(1人分)

**国産はるさめ：5g**  
牛肉細切り：20g  
炒め油：0.8g  
赤ピーマン：5g  
たけのこ(缶詰)：5g  
干しいたけ：0.5g  
きゅうり：12g  
いりごま：1g  
ごま油：1g

(A)  
おろししょうが：おろしにんにく：各0.2g  
酒：0.6g

(B)  
砂糖：2g  
しょうゆ：3.3g  
酒：0.5g

- 【準備】はるさめはもどす。牛肉はAで下味を付けておく。干しいたけは水でもどし細切りにする。赤ピーマン、たけのこ、きゅうりは細切りにする。
- ①釜に油をひき、下味をつけた牛肉を炒める。色が変わったら、調味料Bの半分を入れ、味を付ける。
  - ②しいたけと赤ピーマン、たけのこ、きゅうりを加えて炒め、火が通ったら、水気を切ったはるさめを加える。残り半分のBの調味料を入れて味を調え、最後にいりごまとごま油を加える。