

* 商品のご紹介 *

ケンミン食品株式会社

ビーフン・クイッティオ

業務用ビーフン

28品目アレルギー
物質不使用

業務用クイッティオ 8cmカット

28品目アレルギー
物質不使用



原材料	米
内容量	1 kg



原材料	米、 ばれいしょでん粉
内容量	1 kg

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どし方 ■

	めんの分量：1釜あたり 5 kg以上 <大量調理の場合>		めんの分量：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	【ゆでもどしの場合】 ①ゆでもどし約 1分後 、水で冷やす ②ザルに上げて約 20分放置 【水もどしの場合】 ①水につけて約 30分 ②ザルに上げて約 20分放置		ゆでもどし 約 4 分後 、 水冷	ゆでもどし 約 5～6 分後 、 水冷
・サラダ ・和え物 ※再加熱しない場合	ゆでもどし 約 6 分後 、 水冷	ゆでもどし 約 7～8 分後 、 水冷	ゆでもどし 約 6 分後 、 水冷	ゆでもどし 約 7～8 分後 、 水冷

はるさめ

国産はるさめPS5cmカット

28品目アレルギー
物質不使用



原材料	ばれいしょでん粉、かん しょでん粉／糊料、ミョウ バン
内容量	1 kg

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**ので取り分けしやすく、スプーンでも食べやすいです。

めどし時間

・炒め物
(再加熱する場合)

2～3分

・サラダ
・和え物
(再加熱しない場合)

6～7分

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

お問い合わせ先

(公財) 埼玉県学校給食会

TEL : 048-592-2115

FAX : 048-592-2496

2025年10月