

## ベトナムの食文化とチリソース

ベトナム料理は、中国文化やフランス文化の影響を受けていることで東南アジアの中では比較的マイルドな味付けが特徴です。日本と同様に南北に長いベトナムは、海や山の幸に恵まれ多彩な食文化が花開いています。基本は米食で、お米から作った麺類や皮も料理に使われます。国民食とも言われるフォーや生春巻きは日本でもおなじみだと思えます。



【出所：JVRC】

当資料は、情報提供を目的として、キャピタルアセットマネジメント株式会社（CAM）が作成したもので、投資信託や個別銘柄の売買を推奨・勧誘するものではありません。また、CAMが運営する投資信託に当銘柄を組み入れることを示唆・保証するものではありません。当資料の内容は作成基準日現在のものであり、将来予告なく変更されることがあります。当資料に市場環境等についてのデータ・分析等が含まれる場合、それらは過去の実績及び将来の予想であり、今後の市場環境等を保証するものではありません。当資料は当社が信頼性が高いと判断した情報等に基づき作成しておりますが、その正確性・完全性を保証するものではありません。

そんなベトナムの食卓に欠かせないのがチリソースです。今まで日本ではなかなか手に入らなかったのですが、2019年夏からベトナムの大手食品メーカー、マサングループのチンスー(CHIN-SU)が日本で正規輸入されるようになりました。チリ(chili)は、中南米原産の唐辛子で、トマトソースをベースに、唐辛子やスパイスを加えたソースをチリソースと呼びます。

日本ではタバスコが既に定着していますが、ベトナムのチリソースはニンニクが主なスパイスとなっており、辛さが控えめなので、日本人には親しみやすいと思います。揚げ物、サラダ、春巻きなどに向いているので、日本でも食卓にのぼる機会が増えるでしょう。



【出所：JVRC】

以上

当資料は、情報提供を目的として、キャピタルアセットマネジメント株式会社(CAM)が作成したもので、投資信託や個別銘柄の売買を推奨・勧誘するものではありません。また、CAMが運営する投資信託に当銘柄を組み入れることを示唆・保証するものではありません。当資料の内容は作成基準日現在のものであり、将来予告なく変更されることがあります。当資料に市場環境等についてのデータ・分析等が含まれる場合、それらは過去の実績及び将来の予想であり、今後の市場環境等を保証するものではありません。当資料は当社が信頼性が高いと判断した情報等に基づき作成しておりますが、その正確性・完全性を保証するものではありません。