



MTR 社について

「MTR 社」は 1924 年にインドでインド料理レストランをオープン設立されてから 80 年以上にわたり食品加工会社として知られています。エムティーアール・フーズ社は、天然の材料で本格的なインド料理やベジタリアンスナックやインスタント料理を手がけるインドの有名な食品メーカーです。MTR社の製品は主にお米を主食にした菜食主義の"南インド料理"を中心に取り扱っており、ベジタリアンが多いインド人や海外の旅行者の方に重宝されています。



ベジタリアンの国インドの食卓を支える

ベジタリアンが多い国、と言えばまず思い浮かぶのがインド。その割合は 42%と言われています。(アメリカ…13.2%、イギリス…10%、台湾 10%)インドの人口約 12 億 5000 万人から計算すと、5 億 2500 万人にあたります。日本の人口約 1 億 3000 万人から見てもその数は約 4 倍以上にあたります。MTRの食品はそのベジタリアンの需要に応え、多くの食品をインドの家庭に提供しています。日本と同じようにインドでも働く女性が増え、MTR の食品は世界共通の忙しい主婦の味方です。

単にベジタリアンと言っても、食肉をとらず野菜を主に食すだけではなく、様々なレベル・分類に分かれます。食事の制限は宗教の信仰と密接に結びついており。ヒンドゥー教徒(牛肉がタブー)がインド人の約80%を占めて、次いで多いのがイスラム教徒(豚肉がタブー)で約13%と見られています。そして MTR の食品はイスラム教徒の教えハラール(合法なものの事)にも対応しており。ハラール認証もクリアしております。ハラールは肉の締め方や、生産ライン、添加物など非常に細かい規定が多くあります。





グルテンフリーにも対応

グルテンとは小麦やライ麦に含まれるたんぱく質の一種です。 グルテンアレルギーやセリアック病への認知が広がりアメリカを中心に広がった "グルテンフリー"MTR の食品も元々小麦が不使用のインドカレーを中心に、 グルテンフリーに対応しております。対応商品にはマークが記載。





レトルト食品・食材・ミックスなどを展開

インドのバンガロールの小さなインド料理店から スタートした MTR は、食品メーカーとしてイン ド料理のインスタントミックス、レトルトインド カレー、加工食品や缶詰など幅広い商品を展開。











ISO:22000 と HACCEP を取得



コーデックス委員会によって開発された(危害分析重要管理点) HACCP は、世界的な食品安全規格です。MTR の施設は最新のシステムを備えており、国際基準に準拠し、最良の食材の調達・加工・パッキングに至るまで最先端の技術を駆使しています。全ての MTR 製品に品質の保証を掲げ、消費者からの高い期待を満たしています。

世界中で愛されるグローバルテイスト



カナダ タイ アメリカ オーストラリア ニュージーランド ヨーロッパ アラブ首長国連邦 オマーン バーレーン 韓国 モーリシャス 台湾 スリランカ 香港 マレーシア ネパール シンガポール カタール サウジアラビア 日本

クウェート





9 種類の野菜と フルーツカレー Navratan Kurma

内容量:300g 辛さ:★★
原材料:野菜・果実(パイナップル、トマト、カリフラワー、グリーンピース、いんげん豆、人参、玉ねぎ、カシューナッツ、ピーマン、しょうが、レーズン、にんにく、グリーンチリ、コリアンダーリーフ)、牛乳、食用ひまわり油、香辛料、ギー(乳成分を含む)、乾燥パパイヤ、金貨

ナッツ、レーズン、パパイヤの入ったリッチでクリーミーな野菜たっぷりのカレー!ナヴラタンとはヒンズー語で 9種類の宝石を意味します。コルマはミックス野菜カレーのことです。



パニール・ チッカ・マサラ Paneer Tikka Masala

内容量:300g 辛さ:★★

原材料:野菜・果実(玉ねぎ、トマト、カシューナッツ、生姜、グリーンチリ、にんにく)、カッテージチーズ、牛乳、食用ひまわり油、ヨーグルト、香辛料、食塩、砂糖

玉ねぎをスパイスでじっくり煮込み、グリルしたカッテージチーズを入れました。サラッと食べられるカレーです。



ほうれん草と カッテージチーズカレー Palak Paneer

内容量:300g 辛さ:★★★

原材料:野菜(ほうれん草、トマト、 玉ねぎ、にんにく、しょうが)、 香辛料、カッテージチーズ、牛乳、 食用植物油脂、食塩、ギー(乳を 含む)

濃厚なほうれん草の旨味がたっぷり、あっさりカッテージ チーズの相性バツグンのカレーです。



カッテージチーズと バターカレー Paneer Butter Masala

Paneer Butter Mas
内容量: 300a

辛さ:★★

野菜・果実(トマト、玉ねぎ、カシューナッツ、しょうが、にんにく)、カッテージチーズ、香辛料、食塩、バター、ギー(乳を含む)

カッテージチーズをスパイスとバターソースで調理しました。スパイスが絶妙なインドカレーです。



金時豆のカレー Rajma Masala

内容量:300g 辛さ:★★★

原材料:金時豆、緑豆、野菜(トマト、玉ねぎ、しょうが、にんにく)、香辛料、ギー(乳を含む)、

食塩



小豆のカレー

Dal Makhani

内容量:300g 辛さ:★★

原材料:黒豆、金時豆、野菜(トマト、玉ねぎ、にんにく、しょうが)、ひよこ豆、緑豆、香辛料、バター、牛乳、食用ひまわり油、

食塩

ほくほくの食感が美味しい金時豆を スパイスで煮込んだ豆のインドカレーです。 クリーミーで濃厚な豆カレーです。





ダルフライ Dal Fry

内容量:300g 辛さ:★★

原材料:緑豆、紅豆、野菜(トマト、 玉ねぎ、しょうが、にんにく)、 香辛料、食塩、ギー(乳を含む)、

食用植物油脂

豆とスパイスの美味しさが味わえる インドを代表するカレー 。



南インドの ココナツカレー Avial

内容量:300g 辛さ:★★

原材料:野菜・果実(ココナッツ、ばれいしょ、人参、冬瓜、いんげん豆、ドラムスティック、グリーンチリ、コリアンダーリーフ、カレーリーフ)、牛乳、コーンスターチ、香辛料、食塩

インドの南風香るホワイトカレーです。



パヴバジ

Pav Bhaji

内容量:300g 辛さ:★★★★★

原材料:野菜・果物(ばれいしょ、トマト、カリフラワー、にんじん、 玉ねぎ、ピーマン、にんにく、ココナツ)、グリーンピース、香辛料、

バター、食塩

インド『ムンバイ』発祥のファーストフード。パンで食べる野菜のカレー。ポテトにカリフラワーにニンジンがマッシュされ水気が少ないのが特徴です。



アル メティ Alu Methi

内容量:300g 辛さ:★★★

原材料:野菜(ばれいしょ、玉ねぎ、トマト、にんにく、しょうが)、香辛料、ヨーグルト、食用ひまわ

り油、食塩

スパイシーなポテトのインドカレー。ジャガイモとカスリメティーの葉がごろごろと入った汁気のないお総菜の様なカレーです。



ミックスベジタブルカレー Mix Vegetable Curry

内容量:300g

辛さ:★★★
原材料:野菜・果実(カリフラワー、 玉ねぎ、人参、グリーンピース、ピーマン、トマト、カシューナッツ、 グリーンチリ、生姜、にんにく)、 イエローグラム、カッテージチーズ、香辛料、ギー(乳成分を含む)、 牛乳、食用ひまわり油、食塩

ごろごろ野菜いっぱいのインドカレー。



グリンピースと マッシュルームカレー

Peas & Mushroom Curry

内容量:300g 辛さ:★★★

一人、 原材料:野菜・果実(マッシュルーム、トマト、グリーンピース、玉ねぎ、レッドチリ、にんにく、生姜)、香辛料、食用ひまわり油、じゃガリー、食塩

フレッシュなグリーンピースと マッシュルームのビーガンカレー。





南インドを代表する お米が入ったスパイシー なカレーです。

レンズ豆と野菜の ライスカレー

Ready to Eat

Bisibele Bhath

内容量:300g 辛さ:★★★★★

野菜・果実(トマト、にんじん、いんげん豆、玉ねぎ、カシューナッツ)、米、レッドグラム、食用ひまわり油、ギー(乳成分を含む)、香辛料、黒糖、食塩、濃縮タマリンド、乾燥ココナッツ、ブラックグラム、ひよこ豆



カリ パコラ Kadhi Pakora

内容量:300g 辛さ:★★★

原材料:グラム粉、ヨーグルト、 野菜(玉ねぎ、ばれいしょ、生姜、 レッドチリ、コリアンダーリー フ)、香辛料、食用ひまわり油、

食塩

豆のコロッケが入ったヨーグルト風味の北インドカレー。



パニールマカニ

Paneer Makhani

内容量:300g 辛さ:★★

原材料:野菜・果実(トマト、カシューナッツ、玉ねぎ、ココナッツ、生姜、にんにく、グリーンチリ)、カッテージチーズ、香辛料、ギー(乳成分を含む)、バター、食塩、砂糖、食用ひまわり油

スパイシーでクリーミーな カッテージチーズとトマトのカレー。



グリンピースと カッテージチーズカレー

Muttar Paneer

内容量:300g 辛さ:★★

原材料:野菜・果実(トマト、玉ねぎ、カシューナッツ、生姜、レッドチリ、にんにく、グリーンチリ)、カッテージチーズ、香辛料、食用

植物油脂、食塩、砂糖

クリーミーで濃厚なソースにあっさりカッテージチーズと グリーンピースが絶妙なシンプルで美味しいカレー。





ダルフライ Dal Fry

内容量:300g 辛さ:★★

原材料:緑豆、紅豆、野菜(トマト、 玉ねぎ、しょうが、にんにく)、 香辛料、食塩、ギー(乳を含む)、

食用植物油脂

豆とスパイスの美味しさが味わえる インドを代表するカレー 。



南インドの ココナツカレー Avial

内容量:300g 辛さ:★★

原材料:野菜・果実(ココナッツ、ばれいしょ、人参、冬瓜、いんげん豆、ドラムスティック、グリーンチリ、コリアンダーリーフ、カレーリーフ)、牛乳、コーンスターチ、香辛料、食塩

インドの南風香るホワイトカレーです。



パヴバジ

Pav Bhaji

内容量:300g 辛さ:★★★★★

原材料:野菜・果物(ばれいしょ、トマト、カリフラワー、にんじん、 玉ねぎ、ピーマン、にんにく、ココナツ)、グリーンピース、香辛料、

バター、食塩

インド『ムンバイ』発祥のファーストフード。パンで食べる野菜のカレー。ポテトにカリフラワーにニンジンがマッシュされ水気が少ないのが特徴です。



アル メティ Alu Methi

内容量:300g 辛さ:★★★

原材料:野菜(ばれいしょ、玉ねぎ、トマト、にんにく、しょうが)、香辛料、ヨーグルト、食用ひまわ

り油、食塩

スパイシーなポテトのインドカレー。ジャガイモとカスリメティーの葉がごろごろと入った汁気のないお総菜の様なカレーです。



ミックスベジタブルカレー Mix Vegetable Curry

内容量:300g

辛さ:★★★
原材料:野菜・果実(カリフラワー、 玉ねぎ、人参、グリーンピース、ピーマン、トマト、カシューナッツ、 グリーンチリ、生姜、にんにく)、 イエローグラム、カッテージチーズ、香辛料、ギー(乳成分を含む)、 牛乳、食用ひまわり油、食塩

ごろごろ野菜いっぱいのインドカレー。



グリンピースと マッシュルームカレー

Peas & Mushroom Curry

内容量:300g 辛さ:★★★

一人、 原材料:野菜・果実(マッシュルーム、トマト、グリーンピース、玉ねぎ、レッドチリ、にんにく、生姜)、香辛料、食用ひまわり油、じゃガリー、食塩

フレッシュなグリーンピースと マッシュルームのビーガンカレー。



BREAKFAST MIX

インドの朝食メニューをお手軽に



ウップマ Upma



ライス イドゥリ Rice Idli



ラヴァ イドゥリ Upma



ウッタパン Uttapam



ドーサ Dosa



ラヴァ ドーサ Rava Dosa



ワダ Vada

SWEET MIX

インドのスイーツをお手軽に



グラブジャムン Gulab Jamun



バーミセリ パヤサン Vermiceli Payasam

SNACK MIX

インドのスナックをお手軽に



ドクラ Dhokla



カーマン ドクラ Khaman Dhokla







Daily Favourites

バダム ドリンク Badam Drink





サンバル Sambar





ロースト ヴァーミセリ Roasted Vermicelli



ヴァーミセリ Vermicelli





バダム ドリンク Badam Drink





グラブジャムン Gulab Jamun