



KOBE SPICE CATALOG 2024/2025



世界のスパイスを神戸から！あなたの暮らしを”Spice”でより豊かに SPICE UP YOUR PALETTE

古くから貿易で栄えた港町神戸は、世界中から様々な香辛料や食材が集まる

異国情緒漂う街として賑わってきました。

スパイス大国のインドからの貿易商も多くいたと聞いています。

同時に神戸には貿易商目当てのインド料理店が次々にできて、インド人のお客様が満足いくように

各店腕を競うようになり、神戸にはおいしいインド料理が集まりました。

そのような環境の中で、当社はインド料理店からスタートし、良い食材を求めるうちに直輸入をするようになりました。

インドをはじめ、世界各国から厳選した食材を日本に輸入し、自社でパッケージして、オリジナルスパイスを販売しました。

2007年からインターネット販売を始め、事業の拡大に伴い、仕入れを一手に担う会社として当社を設立しました。

現在は神戸スパイスという独自ブランドを立ち上げ、インターネット販売・卸・小売りを行っています。

企業理念

スパイスの力で日本を元気にする

スパイスには、体温を上げたり消化を助けたりするなど、さまざまな働きがあります。

そして、インドの家庭では、お母さんが家族の様子を見て、料理やチャイに入れるスパイスの量を調節して体調管理をしています。

また、アーユルヴェーダでは、料理はキッチンファーマシー＝「台所は薬局」という考え方をします。

これらの概念を基に「スパイスを使ったおいしい料理を食べて、一人ひとりがカラダの中から健康になる」

そのお手伝いをする事で「日本全体を元気にしたい」との想いから、神戸スパイスでは世界中から食材、香辛料などを集め、

神戸で認められた品質の物を日本中のレストランや食料品店に卸しております。

神戸スパイスで扱う商品は外国から正規に輸入し、日本の検査を通過した物だけを販売しております。日本の品質基準を満たしたクオリティーの高い商品をお届けさせていただきます。お客様の暮らしにスパイスを効かせていただければ幸いです。

Spices have various functions, such as raising body temperature and aiding digestion.

In indian households, mothers monitor their family members and manage their health By adjusting the amount of spices added to dishes and chai.

Additionally, ayurveda believes that cooking is a kitchen pharmacy.

Based on these concepts, kobe spice aims to ``invigorate japan as a whole" by helping ``

Everyone become healthy from the inside out by eating delicious dishes made with spices.

" We collect ingredients, spices, etc. From inside, and sell the quality products recognized

In kobe to restaurants and grocery stores all over japan.

The products handled by kobe spice are officially imported from foreign countries and

We sell only those that have passed japanese inspection.We deliver high quality products

That meet japanese quality standards.We strive to improve the lives of our customers.

I would appreciate it if you could spice it up.

会社概要

会社名：バシン・ホールディングス株式会社
設立：2011年3月3日設立
代表者：バシン アルン
資本金：6,000万円
従業員：80人
事業内容：スパイス・食材・酒類の卸業、インターネット通信販売事業、飲食店運営
本社所在地：〒653-0038 兵庫県神戸市長田区若松町八丁目1-9
TEL(代表):078-798-5000 / FAX:078-798-5509

COMPANY PROFILE

COMPANY NAME: BHASIN HOLDINGS CO., LTD.
ESTABLISHED: ESTABLISHED ON MARCH 3, 2011
REPRESENTATIVE: BHASIN ARUN
CAPITAL: 60 MILLION YEN
EMPLOYEE: 80 EMPLOYEES
BUSINESS DETAILS: WHOLESALING OF SPICES, INGREDIENTS, AND ALCOHOLIC BEVERAGES,
INTERNET MAIL ORDER BUSINESS, RESTAURANT MANAGEMENT

HEAD OFFICE LOCATION: 8-1-9 WAKAMATSUCHO, NAGATA-KU, KOBE, HYOGO PREFECTURE 653-0038
TEL (MAIN): 078-798-5000 / FAX: 078-798-5509

SHOP アクセス

□神戸スパイスストア（新長田店）

〒653-0038 兵庫県神戸市長田区若松町 5-2-1

アスタプラザファースト 2F

営業時間 平日 12:00 ~ 18:00 土日祝 11:00 ~ 18:00

☎ 078(647)7908

□神戸スパイスストア（琴ノ緒町店）

〒654-0094 兵庫県神戸市中央区琴ノ緒町 5-5-9

フューチャービル 1F

営業時間 11:00 ~ 20:00

☎ 078(242)3955

□神戸スパイスストア（神戸国際会館 SOL 店）

〒651-0087 兵庫県神戸市中央区御幸通 8-1-6

神戸国際会館 SOL 地下2階

営業時間 10:00 ~ 20:00

☎ 078(414)8177

□神戸スパイスストア（NU 茶屋町プラス店）

〒530-0013 大阪府大阪市北区茶屋町 8-26

NU 茶屋町プラス 2 階

営業時間 11:00 ~ 21:00

☎ 06(6743)4788

□神戸スパイスストア オンラインストア

神戸スパイス自社サイト（日本語）

<https://kobe-spice.jp/>

神戸スパイス自社サイト（ENGLISH）

<https://kobe-spice.com/>



オンラインストア
（日本語）



オンラインストア
（ENGLISH）

□神戸スパイスストア（ニ宮店）

〒651-0093 兵庫県神戸市中央区ニ宮町 4-11-11

クラスタービル 1F

営業時間 11:00 ~ 19:00 休業日：月曜日

☎ 078(222)8008

□神戸スパイスストア（北堀江店）

〒550-0014 大阪府大阪市西区北堀江 2-5-5

営業時間 11:00 ~ 20:00

☎ 06(6586)9978

□神戸スパイスストア（空堀商店街店）

〒542-0012 大阪府大阪市中央区谷町 6-4-18

営業時間 10:00 ~ 19:00

☎ 06(4303)3856

□神戸スパイスストア（横浜ベイクォーター店）

〒221-0056 神奈川県横浜市神奈川区金港町 1-10

横浜ベイクォーター 3階

営業時間 11:00 ~ 20:00

☎ 045(534)3303

CATALOG PAGE

目次

ORIGINAL SPICE 05

SPICES 07

DRY HERBS 12

BEANS / DAL / LENTIL 16

NUTS / SEED / DRY FRUITS 18

RICE 20

WHEAT & MILLET 22

GENERAL ITEM 24

Aarti READY TO EAT 26

MTR READY TO EAT 30

TEA(WAGH BAKRI / Aarti) 33

INCENSE 36

BIKANO SNACK 37

ROASTY TASTY SNACK 41

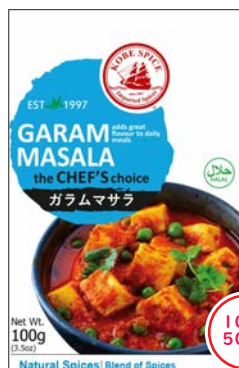
SRI LANKA ITEM 43

FROZEN FOOD 45

本場インドから自社輸入の オリジナルミックススパイス 15 種類

オリジナルスパイスは 100g サイズが基本ですが、500g や 50g の商品もあります。

The original spices are basically available in 100g sizes, but 500g and 50g products are also available.



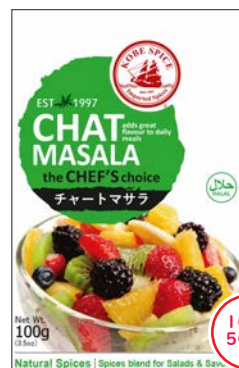
ガラマサラ
GARAM
MASALA

100g
500g



キッチンキングマサラ
KITCHEN KING
MASALA

100g
500g



チャートマサラ
CHAT
MASALA

100g
500g



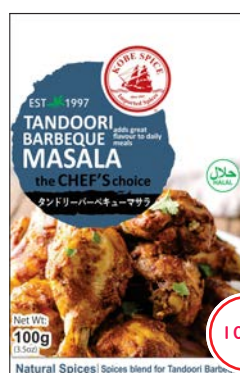
ミートカレーマサラ
MEAT CURRY
MASALA

100g
500g



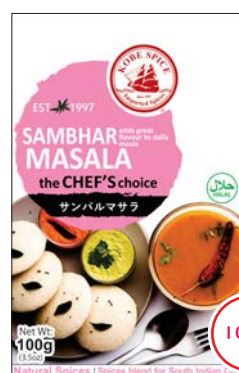
チキンカレーマサラ
CHICKEN CURRY
MASALA

100g



タンドリーバーベキュー
マサラ
TANDOORI BARBEQUE
MASALA

100g



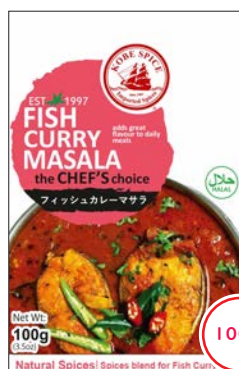
サンバルマサラ
SAMBHAR
MASALA

100g



チャナマサラ
CHANA
MASALA

100g



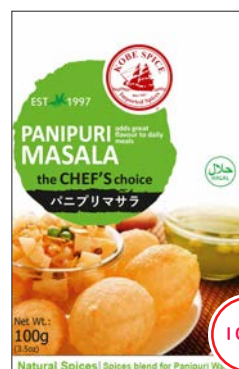
フィッシュカレーマサラ
FISH CURRY
MASALA

100g



モモマサラ
MOMO
MASALA

100g



パニプリマサラ
PANIPURI
MASALA

100g



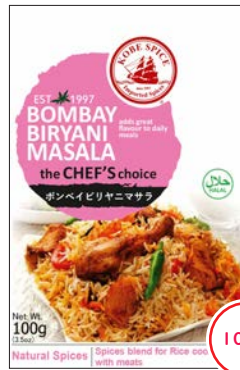
ジャルジールマサラ
JALJEERA
MASALA

100g



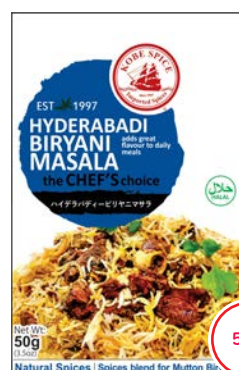
デギーミルチ
DEGGI MIRCH

100g



ボンベイビリヤニマサラ
BOMBAY BIRYANI
MASALA

100g



ハイデラバディビリヤニ マサラ
HYDERABADI BIRYANI MASALA

50g

ミックススパイスレシピ
MIX SPICE RECIPE



厳選したスパイスをオリジナルブレンド これ一つでカレーの味がワンランク UP!

CURRY POWDER 100g / 500g / 1kg



カレーパウダー
ORIGINAL
CURRY POWDER



マイルドカレーパウダー
(辛さ控えめ&減塩)
MILD CURRY POWDER



無塩カレーパウダー
NO SALT
CURRY POWDER



ローストカレーパウダー
ROASTED
CURRY POWDER



ホットカレーパウダー
HOT
CURRY POWDER



ガラムマサラ
ORIGINAL
GARAM MASALA

MIX SPICE 100g / 500g / 1kg



パヴバジマサラ
PAV BHAJI
MASALA



チキンカレーマサラ
CHIKEN CURRY
MASALA

カレーパウダーレシピ CURRY POWDER RECIPE



良質な野菜をパウダー加工しているので 料理・お菓子作り・ドリンクに最適



オニオンパウダー
ONION POWDER



ガーリックパウダー
GARLIC POWDER



レモンパウダー
LEMON POWDER



ビートルートパウダー
BEET ROOT POWDER



タマリンドパウダー
TAMARIND POWDER



ほうれん草パウダー
SPINACH POWDER



トマトパウダー
TOMATO POWDER



厳正したスパイスをホール・シード・パウダー・スライスなどの形で約 80 種類取りそろえています！



グリーンカルダモン
ホール
GREEN CARDAMON
WHOLE



グリーンカルダモン
パウダー
GREEN CARDAMON
POWDER



ブラウンカルダモン
ホール
BROWN CARDAMON
WHOLE



麻の実
HEMP SEED



クミンシード
CUMIN SEED



クミンパウダー
CUMIN POWDER



フェネルシード
FENNEL SEED



フェネルパウダー
FENNEL POWDER



フェネグreek
シード
FENUGREEK SEED



フェネグreek
パウダー
FENUGREEK
POWDER



ジンジャースライス
GINGER SLICE



ジンジャーパウダー
GINGER POWDER



ガーリックフレイク
GARLIC FLAKE



ガーリック粗挽き
GARLIC COARSE



ガーリックパウダー
GARLIC POWDER



アサフェティーダ
(HING)
HING POWDER
50g/100g Bottle



ナツメグホール
NUTMEG WHOLE



ナツメグパウダー
NUTMEG POWDER



メースホール
MACE WHOLE



メースパウダー
MACE POWDER

和食・洋食・中華・各国料理に使える 幅広いスパイスを提供しています！



アジョワンシード
AJWAIN SEED



マンゴーパウダー
(アムチュール)
AMCHUR POWDER



乾燥ザクロの種
ANARDANA SEED



マーガオ (中国産)
MAGAO PEPPER



ブラックペッパー
ホール
BLACK PEPPER
WHOLE



ブラックペッパー
粗挽き
BLACK PEPPER
COARSE



ブラックペッパー
パウダー
BLACK PEPPER
POWDER



ピンクペッパー
PINK PEPPER



ホワイトペッパー
ホール
WHITE PEPPER
WHOLE



ホワイトペッパー
パウダー
WHITE PEPPER
POWDER



グリーンペッパー
GREEN PEPPER



ロングペッパー
ホール
LONG PEPPER
WHOLE



花椒 原型
SICHUAN PEPPER
WHOLE



花椒パウダー
SICHUAN PEPPER
POWDER



ティムールペッパー
(ネパール山椒) ホール
TIMUR PEPPER
WHOLE



ティムールペッパー
(ネパール山椒) パウダー
TIMUR PEPPER
POWDER



キャラウェイ
シード
CARAWAY SEED



キャラウェイ
パウダー
CARAWAY POWDER



陳皮グラニュール
CHINPI GRANULE



陳皮パウダー
CHINPI POWDER

厳正したスパイスをホール・シード・パウダー・スライスなどの形で約 80 種類取りそろえています！



チリホール
CHILLI WHOLE



チリフレーク
(クラッシュド)
CHILLI FLAKE
(CRUSHED)



ホットチリフレーク
(クラッシュド)
HOT CHILLI FLAKE
(CRUSHED)



糸唐辛子
CHILLI THREAD



チリパウダー
粗挽き
CHILLI POWDER
COARSE



チリパウダー
スタンダード
CHILLI POWDER
Std.



チリパウダー
ホット
CHILLI POWDER
HOT



グリーン
チリパウダー
GREEN
CHILLI POWDER



シナモンホール
カシア
CINNAMON WHOLE
Cassia



シナモンスティック
カシア
CINNAMON STICK
Cassia



シナモンパウダー
カシア
CINNAMON POWDER
Cassia



シナモンスティック
セイロン
CINNAMON STICK
Ceylon



シナモンパウダー
セイロン
CINNAMON POWDER
Ceylon



クローブホール
CLOVE WHOLE



クローブパウダー
CLOVE POWDER



ニゲラシード
(カロンジ)
NIGELLA SEED
(KALONJI)



コリアンダーシード
グリーン
CORIANDER SEED
GREEN



コリアンダーパウダー
グリーン
CORIANDER POWDER
GREEN



コリアンダーシード
ブラウン
CORIANDER SEED
BROWN



コリアンダーパウダー
ブラウン
CORIANDER POWDER
BROWN

和食・洋食・中華・各国料理に使える 幅広いスパイスを提供しています！



ブラウンマスタード
シード
BROWN MUSTARD
SEED



イエローマスタード
シード
YELLOW MUSTARD
SEED



イエローマスタード
パウダー
YELLOW MUSTARD
POWDER



ポピーシード
POPPY SEED



オールスパイス
ホール
ALLSPICE WHOLE



オールスパイス
パウダー
ALLSPICE POWDER



アニスシード
ANISE SEED



アニスシード
パウダー
ANISE SEED
POWDER



スターアニス
ホール
STAR ANISE
WHOLE



スターアニス
パウダー
STAR ANISE
POWDER



ディルシード
DILL SEED



ディルシード
パウダー
DILL SEED
POWDER



ターメリック
パウダー
TURMERIC
POWDER



パプリカパウダー
PAPRIKA POWDER
SPAIN



サフラン
SAFFRON
1g/5g



スマック
SUMAK



セロリシード
CELERY SEED



セロリシード
パウダー
CELERY SEED
POWDER



乾燥ゴラカ
(ガルシニア)
GORAKA DRY



コーラナッツ
KOLA NUT

厳選したハーブをリーフ・パウダーで 約 60 種類取りそろえています！

料理向き



ローレル(トルコ産)
LAUREL(BAY LEAF)



ローレルパウダー
LAUREL POWDER
(BAY LEAF)



テージパッタ
(インド産ローレル)
TEJ PATTI



テージパッタパウダー
(インド産ローレル)
TEJ PATTI POWDER



カレーリーフ
CURRY LEAF



カレーリーフパウダー
CURRY LEAF POWDER



カスリメティリーフ
KASOORI METHI



カスリメティパウダー
KASOORI METHI
POWDER



ペパーミントカット
PEPPERMINT CUT



ペパーミントパウダー
PEPPERMINT POWDER



オレガノ
OREGANO



オレガノパウダー
OREGANO
POWDER



セージ
SAGE



セージパウダー
SAGE POWDER



モリンガ刻み
MORINGA LEAF



モリンガパウダー
MORINGA POWDER



タイム
THYME



タイムパウダー
THYME POWDER



バジル
BASIL



バジルパウダー
BASIL POWDER

幅広い料理・お菓子・ドリンクに使える 良質なハーブを提供しています！

料理向き



マジョラム
MARJORAM



マジョラムパウダー
MARJORAM
POWDER



レモングラスカット
LEMONGRASS CUT



レモングラスパウダー
LEMONGRASS
POWDER



ローズマリー
ROSEMARY



ローズマリーパウダー
ROSEMARY POWDER



パندان (ランペ)
リーフカット
PANDAN(RAMPE)
LEAF CUT



パندان (ランペ)
リーフパウダー
PANDAN(RAMPE)
LEAF POWDER



セイボリー
SAVORY



タラゴン
TARRAGON



パセリグラニュール
PARSLEY GRANULES

厳選したハーブをリーフ・パウダーで 約 60 種類取りそろえています！

ドリンク向き



レモンピール
LEMON PEEL



アップルピース
APPLE PIECE



オレンジピール
ORANGE PEEL



ジュニパーベリー
JUNIPER BERRY



カモミール
ジャーマン EX
CHAMOMILE
GERMAN EX



ラベンダー EX
LAVENDER EX



アイブライト
EYEBRIGHT



エルダーフラワー
ELDER FLOWER



サフラワー
SAFFLOWER



ヤロウフラワー
YARROW FLOWER



マロウブルー
MALLOW BLUE



オレンジフラワー
ORANGE FLOWER



ローズレッドペタル
ROSE RED PETAL



ローズヒップシェル
ROSE HIP SHELL



ローズヒップ
ファインカット
ROSE HIP FINE CUT



ローズヒップパウダー
ROSE HIP POWDER



ハイビスカス
HIBISCUS



ハイビスカスパウダー
HIBISCUS POWDER



エキナセア
ECHINACEA



オリーブリーフ
OLIVE LEAF

幅広い料理・お菓子・ドリンクに使える 良質なハーブを提供しています！

ドリンク向き



ステビア
STEVIA



セントジョーンズワート
ST. JOHN'S WORT



ネトルリーフ
NETTLE LEAF



メドウスweet
MEADOWSWEET



パッションフラワー
PASSION FLOWER



マルベリーリーフ
MULBERRY LEAF



ラズベリーリーフ
RASPBERRY LEAF



レッドクローバー
RED CLOVER



グリーンマテ茶
GREEN MATE



ブラックマテ茶
BLACK MATE



ルイボス
ROOIBOS



グリーン ルイボス
GREEN ROOIBOS



ユーカリプタス
EUCALYPTUS



スペアミントカット
SPEARMINT CUT



リンデン
LINDEN



ダンデリオン
DANDELION



レモンバーベナ
LEMON VERBENA



レモンバーム
LEMON BALM



リコリス
LIQUORICE

アジア・アメリカ・ヨーロッパなどから厳選した 良質な豆を約 30 種類取りそろえています！



ブラックチャナ
BLACK CHANA
(KALA CHANA)



チャナダール
CHANA DAL



ひよこ豆
KABULI CHANA



ブラックアイビーン
BLACK EYE BEAN
(CHAWLA WHITE LOBIA)



レンズ豆 皮付き
BROWN MASOOR
WHOLE



レンズ豆 皮なし
ホール
RED MASOOR
FOOTBALL



レンズ豆 皮なし
ひき割り
RED MASOOR
DAL



ツールダール
TOOR DAL



ムング豆 皮付き
GREEN MOONG
WHOLE



ムング豆 皮付き
ひき割り
GREEN MOONG
SPLIT



ムング豆 皮なし
ひき割り
YELLOW MOONG
DAL



モスビーン 小粒
MOTH BEAN
(MATKI BEAN)



ウラド豆 皮付き
BLACK URAD
WHOLE



ウラド豆 皮付き
ひき割り
BLACK URAD
SPLIT



ウラド豆 皮なしホール
(フットボール)
WHITE URAD WHOLE
(FOOTBALL)



ウラド豆 皮なし
ひき割り
WHITE URAD
DAL



クルティダール
(ホースグラム)
KULTHI DAL



フレンチグリーン
レンズ豆
DARK SPECKLED
LENTIL



グリーンレンティル
GREEN LENTIL

ホール・皮あり・皮なし・ひき割りなど 料理に合わせた形をご用意しています！



うずら豆
CHIT KABRA



レッドキドニー
ビーンズ
RAJMA RED
KIDNEY



ホワイトキドニー
ビーンズ
WHITE KIDNEY
BEANS



ブラックキドニー
ビーンズ
BLACK KIDNEY
BEANS



ソラマメ 小粒
SMALL FAVA
BEAN



ソラマメ 大粒
FAVA BROAD
BEAN



ホワイトピース
WHITE PEAS



グリーンピース
GREEN PEAS



イエローペイン
ビーン
YELLOW PAIN
BEAN



大豆
SOYA BEAN



小豆
AZUKI BEAN

ミックス豆



ミックスダール
MIX DAL



ミックスビーン
MIX BEAN

おいしい豆の下茹で方法
HOW TO
PARBOIL BEANS



ロースト豆



ロースト
ブラックチャナ
ROASTED KALA
CHANA



ロースト
チャナダール
ROASTED
CHANA DAL



ロースト
ソヤナッツ
ROASTED
SOYA NUT

厳選した良質なナッツをホール・スライス・ パウダーなどで約 15 種類取りそろえています！

ナッツ



アーモンドホール
ALMOND WHOLE



アーモンドスライス
ALMOND SLICE



アーモンドダイス
ALMOND DICED



皮なしアーモンド
プードル(パウダー)
RAW ALMOND POWDER
without skin



ロースト皮付き
アーモンドパウダー
ROAST
ALMONDPOWDER
with skin



カシューナッツ
ホール
CASHEWNUT
WHOLE



カシューナッツ
ブロークン
CASHEWNUT
BROKEN



ロースト
カシューナッツパウダー
ROAST CASHEWNUT
POWDER



ピスタチオ 殻なし
薄皮付き
PISTA without
shell



ピーナッツ生
渋皮付き
PEANUTS



ピーナッツ生
渋皮付き 小粒
PEANUTS
SMALL



バターピーナッツ
BUTTER PEANUTS

シード



クルミ 生 LHP
WALNUT LHP



スイカの種
WATER MELON
SEED



ローストパンプキン
シード
ROAST PUMPKIN
SEED

ココナッツ



ココナッツファイン
COCONUT FINE



ココナッツ
ロングカット
COCONUT
LONG CUT



ココナッツ
ミルクパウダー
COCONUT
MILK POWDER

そのまま召し上がれるスーパーフード・ドライフルーツなど 約 19 種類をとりそろえています！

ドライフルーツ

NEW



ドライキウイ
DRY KIWI

NEW



ドライメロン
DRY MELON

NEW



ドライピーチ
DRY PEACH

NEW



ドライパインコア
DRY PINECORE

NEW



ドライポメロ
DRY POMELO

NEW



ドライアロエ
DRY ALOE

NEW



ドライパパイア
DRY PAPAYA



サンザシ
HAWTHORN



ブラウンレーズン
(サルタナ)
BROWN RAISIN



グリーンレーズン
GREEN RAISIN



ドライクランベリー
DRY CRANBERRY



ドライフィグ (イチジク)
トルコ産
DRY FIG Turkey



ドライマンゴースライス
DRY MANGO SLICE



蜜なつめ
JUJU BERRY



しょうが糖
CANDIED GINGER



くこの実
GOJI BERRY



ドライカシス
DRY CASSIS

チップス



塩バナナチップス
SALTY BANANA
CHIPS

デーツ



サイヤーデーツ
(種抜き) 袋入り
Sayer DATES
SEEDLESS

アジアを中心に厳選した良質なお米を 約 10 種類取りそろえています！

ライス



バスマティライス
BASMATI RICE
(INDIA)



バスマティライス
BASMATI RICE
(PAKISTAN)



ベトナムライス
VIETNAMESE RICE
ST25



ジャスミンライス
JASMINE RICE
(THAI)



タイライス
THAI RICE



カルローズライス
中粒米
CALROSE RICE
(USA)

パウダー



ライスパウダー
RICE POWDER



ライスパウダー粗挽き
RICE POWDER
COARSE

米加工品



ライスフレーク
RICE FLAKE



ライスパフ
RICE PUFF



バスマティライス・香り米の主なラインナップ

※時期により商品や商品の包装デザインが変わることがあります。



ダワットクラシック
バスマティライス
DAAWAT CLASSIC
BASMATI RICE
(INDIA)



ダワットエブリディ
バスマティライス
DAAWAT EVERYDAY
BASMATI RICE
(INDIA)



カーラ
バスマティライス
KAALAR
BASMATI RICE
(PAKISTAN)



キラ
バスマティライス
Qilla gold
BASMATI RICE
(INDIA)



ガード
バスマティライス
Guard
BASMATI RICE
(INDIA)

バスマティライス
のおいしい炊き方
HOW TO COOK
BASMATI RICE



ベトナム香り米
VIETNAMESE RICE
ST25



タイライス
THAI RICE



カルローズライス
CALROSE RICE
(USA)



ジャスミンライス
JASMINE RICE
(THAI)

ジャスミンライス・香り米の炊き方
(炊飯器で炊く方法)
HOW TO COOK JASMIN RICE



アジアを中心に厳選した良質な小麦粉・穀類を約 10 種類取りそろえています！

小麦粉



ナン用小麦粉
MAIDA
NAN FLOUR



アタ
(全粒粉)
ATTA



スジ
(セモリナ粉)
SOOJI



ダリア
(粗挽き小麦)
DALIA

穀類粉



ラギアタ
(シコクビエ粉)
RAAGI ATTA



バジャラアタ
(トウジンビエ粉)
BAJRA ATTA



ジャワラアタ
(モロコシ粉)
JAWAR ATTA



クッツカアタ
(そば粉)
KUTTU KA ATTA



シンガーカアタ
(シログアイ粉)
SINGHARA KA ATTA



コーン類粉



コーンフラワー
(マッキアタ)
CORN FLOUR
(MAKKI ATTA)



コーングリッツ
CORN GRITS

豆類粉



ベサン粉
(ひよこ豆粉)
BESAN



ウラドダール
パウダー
URDA DAL
POWDER



フラワー（穀物粉）の主なラインナップ

※時期等により包装のデザインが変わることがあります。



アタ
(全粒粉)
ATTA



スジ
(セモリナ粉)
SOOJI



ベサン粉
(ひよこ豆粉)
BESAN



ラギアタ
(シコクビエ粉)
RAAGI ATTA



バジャラアタ
(トウジンビエ粉)
BAJRA ATTA



ジャワラアタ
(モロコシ粉)
JAWAR ATTA



クツカアタ
(そば粉)
KUTTU KA ATTA



シンガーカアタ
(シログアイ粉)
SINGHARA KA ATTA

料理の彩りやアクセントになる厳選した 世界の食材を取りそろえています！



フライドオニオン
FRIED ONION



ドライオニオン
DRY ONION



オニオンミンス
ONION MINCE



オニオンパウダー
ONION POWDER



フラックスシード
FLAX SEED



キヌア
QUINOA



チアシード
CHIA SEED



スイートバジル
シード
SWEET BASIL
SEEDS



白ごま
WHITE SESAME



黒ごま
BLACK SESAME



黒炒りごま
ROASTED
BLACK SESAME



乾燥タピオカ(白)粒
SABUDANA



ヒマラヤ岩塩
ピンクパウダー
PINK ROCK SALT
POWDER



ブラックソルト
岩塩
BLACK SALT



スイートフェネル
SWEET FENNEL



スペシャルムクワス
SPECIAL MUKHWAS



ローストバーミセリ
ROASTED
VERMICELLI LONG



ベーキングパウダー
(ふくらし粉)
TOP BAKING
POWDER



グル(ジャグリー)黒砂糖
ブロック・パウダー・
キューブ
GUD(JAGGERY)
BLOCK / POWDER/ CUBE

ビーガン料理を支えるオイルをはじめ 幅広い食材を取りそろえています！

パパド



リジャットウラドパパド
(プレーン胡椒なし)
LIJJAT
PLAIN URAD PAPAD



リジャットウラドパパド
(胡椒入り)
LIJJAT
URAD PAPAD

アパラムパパド



アパラムパパド
APPALAM
PAPAD

パニプリパパド



パニプリパパド
PANIPURI PAPAD

タマリンド



タマリンドバー
TAMARIND BAR
200g/500g

ソヤチャンクス



ソヤチャンクス
(大豆たんぱく)
SOYA CHUNKS

ローズウォーター



ローズウォーター
ROSE WATER

ケオラウォーター



ケオラウォーター
KEWDA WATER

ギー・食用油



マスタードオイル
MUSTARD OIL



ピュアカウギー
PURE COW GHEE



ローカルギー
国内産
GHEE LOCAL WHITE



ローカルギー
マレーシア産
GHEE LOCAL GREEN



ひまわり油
SUNFLOWER OIL



500ml 175ml
ココナッツオイル
COCONUT OIL



オーガニック精製
ココナッツオイル
ORGANIC REFINED
COCONUT OIL



オーガニック ヴァージン
ココナッツオイル
ORGANIC VIRGIN
COCONUT OIL

トマト缶



ホールトマト イタリア産
TOMATO WHOLE ITALY



トマトピューレ イタリア産
TOMATO PUREE ITALY



トマトペースト
TOMATO PASTE ITALY

マンゴー缶



マンゴーピューレ
SWAD MANGO PULP



インドカレーの店 神戸アールティー監修 レトルトカレー全9種類！



バターチキンカレー BUTTER CHICKEN

濃厚な旨みとバターのコクがたまらない。スパイスを
ほどよく効かせたマイルドな甘さで、辛くないカレー！
北インドカレーをベースに、たっぷりのカシューナツ
ツ、玉ねぎやトマトなどの野菜が
入っています。スパイスと野菜の旨味が凝縮したバ
ターチキンカレーに仕上げました。



キーマカレー KEEMA

『キーマ』→**ひき肉** 鶏ひき肉に染み込んだ旨味が
味わえるカレーです。
鶏のひき肉を使用し、カシューナツツ・トマトなどを
スパイスと煮込んであるので野菜やスパイスの旨味が
キーマの一粒一粒にまで染みこんでやみつきになる美
味しさです。



トマトベジタブルカレー TOMATO VEGETABLE

濃厚な旨みとサッパリトマト！
トマトベースの野菜カレーで、ゴロゴロ野菜と
濃厚クリームがたっぷり！
トマトの酸味がさっぱりとした後味。肉や肉由来の
材料は一切入っていないのにしっかりと旨みが効いた
野菜カレーでベーガンの人におすすめ！辛さ控えめで
マイルドな口当たりです。



チキンココナツカレー CHICKEN COCONUT

インドの風味豊かなマイルドなチキンカレーです。
ココナツミルクと素材の甘みでコクが増し、
スパイスも感じられる本格的な味わい。
ココナツシュレッドやパクチーをトッピングに
乗せるとより本格的になります。



スパイシーチキンカレー SPICY CHICKEN

チキンに染み込んだ旨みとソテーオニオンの甘みが
口に広がり、スパイスのピリリとした風味がさらに
食欲をそそります。
アレンジとして野菜をトッピングしてスープカレーに
するのもおすすめです。



スパイシー キーマカレー SPICY KEEMA

レギュラーの「キーマカレー」にさらにスパイスを加
えたホットなキーマカレーです。
ミンチにしたチキンの一つ一つに染み込んだスパイス
と玉ねぎのさらりとした旨みがやみつきに！
辛いだけではない旨味のあるインドのキーマカレーに
仕上げました。



パラクチキンカレー PALAK CHICKEN

『パラク』→**ほうれん草**
カレーにほうれん草とココナツミルクを使い、
大きめのチキンが入った、まるやかでヘルシーなイン
ドカレーです。柔らかくてジューシーなチキンがゴロ
ゴロ入っているので大変食べ応えがあります。チーズ
や卵をトッピングしても美味しいです。



ダールチキンカレー DAL CHICKEN

『ダール』→**豆** 旨味がつまったチキンと皮付きレン
ズ豆をたっぷり使用し、スパイスは控えめでマイルド
な味わいに仕上げています。
トロトロに煮込んだ豆にチキンの旨味が溶け出した、
あっさりしていながらもリッチな味わい。
消化に優しい一品です。



エビマサラカレー SHRIMP MASALA

ココナツミルクをベースにしたカレーにプリプリの
エビをたっぷり入れました。
エビの旨みを凝縮しているのでエビ好きにはたまりま
せん。
ココナツミルクの甘みで口あたりはマイルドですが、
後から辛味がやってくる、エビ好きのための南インド
カレーです。



180g 1 ケース：20 個入り
(国内生産)



インドカレーの店 神戸アールティー監修 ピクルス・ペースト・チャトニ 15 種類

PICKLE



ミックスピクルス
MIX PICKLE
283g / 1kg



マンゴーピクルス
MANGO PICKLE
283g / 1kg



グリーンチリピクルス
GREEN CHILI PICKLE
283g



レッドチリピクルス
RED CHILI PICKLE
300g



ライムピクルス
LIME PICKLE
283g



ガーリックピクルス
GARLIC PICKLE
283g



ベジタブルピクルス
VEGETABLE PICKLE
283g / 1kg

PASTE



ジンジャーペースト
GINGER PASTE
283g / 1kg



ガーリックペースト
GARLIC PASTE
283g / 1kg



ジンジャーガーリック
ペースト
GINGER GARLIC PASTE
283g / 1kg



タマリンドペースト
TAMARIND PASTE
283g



ビリヤニペースト
BIRIYANI PASTE
283g

CHUTNEY



ミントチャトニ
MINT CHUTNEY
283g



コリアンダーチャトニ
CORIANDER CHUTNEY
283g



マンゴーチャトニ
MANGO CHUTNEY
340g



1924 年創業 インドで 90 年以上続く 老舗食品メーカーのレトルトカレー



アルメティ ALU METHI

アルメティは、ルーのないドライタイプのカレー。
ジャガイモとカスリメティの葉を炒めた、スパイスの
風味豊かな一品です。
スパイシーすぎないので、辛いものが苦手な方にも
おすすめです。

さっぱりとした仕上がりが特徴的です。
△ルーは入っていません！



カディパコラ KADHI PAKORA

『カディ』→**ヨーグルト** 『パコラ』→**揚げもの**
豆のコロッケが入ったヨーグルト風味の北インド
カレーです。日本人には馴染みのない味かも
しれませんがヨーグルトの酸っぱさとその後からくる
スパイシーさがクセになるカレーです。



ダールフライ DAL FRY

『ダール』→**豆**
たんぱく質豊富な豆カレーはベジタリアンの多い
インドでは定番のカレーです。
辛いインド料理の中でも著休め的なホッとする
味のわいの一品です。



ダールマカニ DAL MAKHANI

『ダール』→**豆** 『マカニ』→**バター**
豆にトマトを加えバターとスパイスで煮込んだ
濃厚でクリーミーなカレーです。



チャナマサラ CHANA MASALA

インドの代表的なひよこ豆のカレーです。
美味しい北インドの豆カレーです。



ナブラタンコルマ NAVRATAN KURMA

『ナブラタン』→**9 種類の宝石**
『コルマ』→**ミックス野菜カレー**
9 種類の野菜、ナッツ、パイナップルの入った
リッチでクリーミーな野菜たっぷりのカレー！
古くから王族向けのリッチなカレーです。



パヴバジ PAV BHAJI

インド ムンバイ発祥のファーストフード用のカレーで、
パンやナン、ロティによく合う野菜カレーです。
具が細かく潰されて汁気が少ないのが特徴で、
パンで食べるのがおすすめです。



パニールティッカマサラ PANEER TIKKA MASALA

『パニール』→**カッテージチーズ**
『ティッカ』→**ヨーグルトと香辛料でマリネした具材をタンドールで調理したもの**
『マサラ』→**スパイスでよく煮込まれた玉ねぎとスパイスの溶け込んだ旨味**
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たカレーです。
ベジタリアンの国ならではの、肉の代わりにチーズを
使い食べやすい一品。



パニールバターマサラ PANEER BUTTER MASALA

『パニール』→**カッテージチーズ**
『マサラ』→**スパイスでよく煮込まれた玉ねぎと
スパイスの溶け込んだ旨味**
カッテージチーズをスパイスとバターソースで
調理した芳醇なバターの香るチーズカレーです。



パニールマカニ PANEER MAKHANI

『パニール』→**カッテージチーズ** 「
マカニ」→**バター**
カッテージチーズにトマトを加えスパイスと
バタークリームで調理したチーズカレーです。
スパイシーでクリーミーな味わいです。





お湯ぽちゃ5～8分で手軽に お召し上がりいただけます！



パラックパニール PALAK PANEER

『パラック』→ほうれん草『

パニール』→カッテージチーズ

世界的に有名なインドカレーの一つが、
このほうれん草とチーズのカレーです。
濃厚ながらクリーミーなおいしさ。



ミックスベジタブルカレー MIX VEGETABLE CURRY

『玉ねぎ、グリーンピース、えんどう豆、赤カブ、人参、
ハルレコル(カリフラワーのみじん切り)
カシューナッツ』などをスパイスで炒め、
ミルクを加えて煮込んだクリーミーなカレー。
野菜たっぷりのインドカレーです。



ラジマ マサラ RAJMA MASALA

『ラジマ』→金時豆

『マサラ』→スパイスでよく煮込まれた玉ねぎと
スパイスの溶け込んだ旨味

日本でも馴染みの金時豆を時間をかけて
スパイスで煮込んだ豆カレーです。



ビシベレバス BISIBELE BHATH

『バス』→お米入り

トマトをベースにレンズ豆、インゲン豆と野菜と
ともにお米も入った南インドのカレーリゾットです。



ビンディ マサラ BHINDI MASALA

『ビンディ』→オクラ

オクラをメインにしたカレーで、スパイスとトマトと
玉ねぎのグレービーで煮込んでいます。
ヘルシーでスパイシーな一品。



300g 1 ケース：20 個入り

MTR DRINK/ ドリンク

内容量：180ml
1 ケース：48 本



バダムドリンク アーモンド&サフラン BADAM DRINK ALMOND&SAFFRON

インド人が大好きなバダム（アーモンド）ドリンクは、
インドの昔ながらの伝統的な飲み物です。
栄養が詰まったアーモンドミルクに、サフラン、カルダモン
の風味をつけ、砂糖もたっぷり入った甘くリッチな味わい。
香料などの添加物を一切使っていないため、お子様にも
安心してお召し上がりいただけます。



バダムドリンク ローズ BADAM DRINK ROSE

インドのスイートミルクドリンクです。
ミルク 90%使用しアーモンドとローズの香りを入れた
濃い味わいの甘い飲み物です。
寒いときはカップに移して熱々に温めて、夏は冷やして
缶のまますぐに美味しくお召し上がりいただけます。
甘くて栄養たっぷりで、元気の出る飲み物を缶入りで
手軽にお楽しみください。



1915 年創業 紅茶の本場インドで 130 年以上続く老舗紅茶ブランド

ワグバクリ
プレミアム
TEA
(BOX/POUCH)

アッサム CTC 茶葉



PREMIUM TEA PACK
プレミアムティーパック 100g
1 カートン (case) / 100g x 90pack



PREMIUM TEA POUCH PACK
プレミアムティー 454g
パウチパック
1 カートン (case) / 454g x 24pack



PREMIUM TEA PACK
プレミアムティーパック 500g
1 カートン (case) / 500g x 24pack



FOOD SERVICE PACK
フードサービスパック 5kg
1 カートン (case) / 5kg x 4pack

WAGH BAKRI
プレミアムティーバッグ
おすすめ レシピ
Premium Tea Bag
Recommended Rrecipes



ワグバクリ
プレミアム
PET PACK
(BOTTLE)

アッサム CTC 茶葉



PREMIUM TEA PET JAR
プレミアムティー 225g Pet jar
1 カートン (case) / 225g x 20Bottle



MASALA CHAI PET JAR
マサラチャイ 250g Pet Jar
1 カートン (case) / 250g x 20Bottle

ワグバクリ
プレミアム
TEA BAG

アッサム CTC 茶葉



PREMIUM TEA BAG
プレミアムティーバッグ
50g(2g x 25 Tea Bags)
1 カートン (case) / 50g x 56pack



PREMIUM TEA BAG
プレミアムティーバッグ
200g (2g x 100 Tea Bags)
1 カートン (case) / 200g x 10pack

多彩なスパイスをミックスした香り高い紅茶を手軽に楽しめる TEA BAG シリーズ

ワグバクリ プレミアム TEA BAG



MASALA CHAI TEA BAG
マサラチャイバッグ
50g (2g x 25 Tea Bags)
1 カートン (case) / 50g x 56pack



DARJEELING TEA BAG
ダージリンティーバッグ
50g (2g x 25 Tea Bags)
1 カートン (case) / 50g x 56pack



GINGER TEA BAG
ジンジャーティーバッグ
50g(2g x 25 Tea Bags)
1 カートン (case) / 50g x 56pack



LEMON TEA BAG
レモンティーバッグ
50g(2g x 25 Tea Bags)
1 カートン (case) / 50g x 56pack



CARDAMOM TEA BAG
カルダモンティーバッグ
50g(2g x 25 Tea Bags)
1 カートン (case) / 50g x 56pack

ワグバクリ グリーン TEA BAG



GREEN TEA BAG (BASIL)
バジルフレーバー
37.5g (1.5g x 25 Tea Bags)
1 カートン (case) / 37.5g x 32pack



GREEN TEA BAG (JASMINE)
ジャスミンフレーバー
37.5g (1.5g x 25 Tea Bags)
1 カートン (case) / 37.5g x 32pack



GREEN TEA BAG (HONEY LEMON)
ハニーレモンフレーバー
37.5g (1.5g x 25 Tea Bags)
1 カートン (case) / 37.5g x 32pack



GREEN TEA BAG (MINT)
ミントフレーバー
37.5g (1.5g x 25 Tea Bags)
1 カートン (case) / 37.5g x 32pack



可愛いパッケージがギフトにピッタリ！ スパイスをブレンドした CHAI BAG シリーズ

ワグバクリ
プレミアム
TEA

アッサム CTC 茶葉



PREMIUM BLEND
ASSAM CTC TEA
プレミアムアッサム CTC ティー 500g



PREMIUM ASSAM CTC
TEA BAG
プレミアムアッサム CTC ティーバッグ
125g (5g x 25 Tea Bags)

オリジナル
チャイ
TEA BAG

アッサム CTC 茶葉

チャイバッグ
CHAI BAG

当社グループのレストランでも使用しているアッサム CTC 茶葉を手軽に召し上がれるようにティーバッグにしました。

1 包あたり 5g 入りで 約 2 カップ
お楽しみいただけます。



マサラチャイバッグ
MASALA CHAI BAG

アッサム CTC 茶葉をベースに
レストランのインド人コックさんがブレ
ンドしたスパイスをミックス。
スパイスの香りを楽しめる
マサラチャイです。



ジンジャーチャイバッグ
GINGER CHAI BAG

アッサム CTC 茶葉とジンジャー
パウダーをブレンド！
ほかほかと身体の内側から温まりま
す。お好みでシナモンやハチミツを
加えたアレンジもおすすめです。



カルダモンチャイバッグ
CARDAMON CHAI BAG

アッサム CTC 茶葉をベースにグリー
ンカルダモンをブレンドしています。
ほのかに甘く爽やかなカルダモンの
香りをお楽しみいただけます。



WAGH BAKRI
プレミアムティーバッグ
おすすめ レシピ
Premium Tea Bag
Recommended Rrecipes



インドの風を感じる香り、鮮やかな彩り。
インド直送のお香で、至福の時間をお届けします！



SANDAL サンダル
20 STICK
1 カートン / 12PACKS



LAVENDER ラベンダー
20 STICK
1 カートン / 12PACKS



ROSE ローズ
20 STICK
1 カートン / 12PACKS



AMBER アンバー
20 STICK
1 カートン / 12PACKS



JASMINE ジャスミン
20 STICK
1 カートン / 12PACKS



NAG CHAMBA ナグ チャンパ
20 STICK
1 カートン / 12PACKS



1950 年創業、インドで 70 年以上続く 老舗食品メーカーのナムキン（スナック菓子）

ムングダール MOONG DAL



インドの枝豆代わり?! ムング豆を素揚げして塩で味付けただけのシンプルなスナック。揚げた豆が香ばしく、ビールにとってもマッチします! サラダのトッピングにもオススメです。

150g (1 カートン / 40PACKS)

テイスティナッツ TASTY



ピーナッツにひよこ豆（チャナダール）の粉とマサラ衣をつけて揚げたスパイススナックです。ビールのお供に止まらないスナック。

150g (1 カートン / 40PACKS)

カッタミタ KHATTA MEETHA



カッタミータとは、ヒンディー語で「すっぱい」、「甘い」という意味。名前通り豆を揚げたもの、ボン菓子風のスナックで、お米、マンゴー、グリーンピースなどが混じってクセになる味。

150g (1 カートン / 40PACKS)

マタルマサラ MATAR MASALA



インド人が大好きなグリーンピースに、ミックススパイスでしっかり味つけたスパイススナック。ビールのおつまみにぴったり。

150g (1 カートン / 40PACKS)

ビカネリブジア BIKANERI BHUJIA



インド・ラジャスタン州の特産品の豆（モスビー）とひよこ豆（チャナダール）でできた味わい深いショートヌードル型スナック。スパイシーなおいしさ!

150g (1 カートン / 40PACKS)

アルーブジア ALOO BHUJIA



まるでインドのベビースターラーメン!? ジャがいも、ひよこ豆（チャナダール）、緑豆（ムングダール）で作った麺状スナックをピーナッツ油で揚げ、ミントの香りをつけたスナック。ミントの爽やかさが効いています。

150g (1 カートン / 32PACKS)

チャナダール CHANA DAL



その名の通り、ひよこ豆（チャナダール）を揚げ、ミックススパイスで味付け。一度食べたらやみつきになるおいしさです。

150g (1 カートン / 40PACKS)

ガンティア GANTHIYA



ひよこ豆パウダーをスティック状にして揚げ、ミックススパイスで味付けした食べやすいスナックです。ピリッとした辛さですが、お子様のおやつにもおすすめ。

150g (1 カートン / 20PACKS)

ベルプリミクスチャー BHELPURI MIXTURE



まるでインド版ボン菓子のようなスナックです。ライスパフ、ヌードル、プリ（インドの揚げパン）、ピーナッツなどをミックススパイスで味付け。インドの屋台の味をおためしください。

150g (1 カートン / 40PACKS)

マターパラ MATAR PARA



インド料理で定番の前菜「サモサ」の衣部分をフライにしたおつまみスナックです。ミックススパイスの風味とカリッとした食感が絶妙にマッチ! お子様にも食べやすいスナックです。卵やナッツなど不使用ですので、アレルギーのある方にも安心してお召し上がりいただけます。

200g (1 カートン / 30PACKS)



普段のおやつからお祝いの日のスイーツまで インドの定番の味を取りそろえています！

セサミチッキ SESAME CHIKKI



セサミチッキ→ごまをジャグリー（さとうきび糖）で固めて作られたインドの伝統的な甘いお菓子です。ピスタチオ、カルダモンを加えています。

100g (1 カートン / 80PACKS)

ピーナッツチッキ PEANUT CHIKKI



ピーナッツをジャグリー（さとうきび糖）で固めて作られたインドの伝統的な甘いお菓子です。
大粒のピーナッツは食べ応え十分。

100g (1 カートン / 80PACKS)

ドライペタ DRY PETHA



そもそもタージマハルがあるアグラ発祥のスイーツ。ねっとりとしたキャンディーのような食感ですが、実は冬瓜を砂糖シロップ漬けにしたものです。カルダモンやライムなどが香るインド独特のデザートです。

400g (1 カートン / 20PACKS)

ソアンパプディ SOAN PAPDI



綿菓子のような独特の食感が楽しいスイーツ。ひよこ豆パウダーと小麦粉をこねて、バターオイルのギーと砂糖で味付けし、アーモンドとピスタチオをトッピング！ 四角い形の伝統スイーツは、ほんのりとした甘さにカルダモンが香ります。

250g (1 カートン / 48PACKS)

ラスグッラ RASOGOLLA



インドではおなじみのミルクで作ったスイーツ。ミルクから水分を取り除いたカッテージチーズ状のものを丸めて、シロップに浸して作る甘いデザートです。噛むたびにキュッキュという不思議な食感も楽しめます。

500g(1 カートン / 24 缶)
1kg (1 カートン / 12 缶)

グラブジャムン GULAB JAMUN



「世界一甘いスイーツ」として有名なスイーツがグラブジャムン。砂糖と水を同量煮詰めて作るカルダモン風味のシロップは、想像以上の甘さ。この中に煮詰めたミルクと小麦粉で作った丸い揚げドーナツを漬けて込んで味わいます。

1kg (1 カートン / 12 缶)

プレーンパパド PLAIN PAPAD



パパドとは、「油で揚げたパン」を意味しますが、実際にはウラド豆（レンズ豆）をペーストにしてスパイスを加えた「インド版薄焼きせんべい」。油で揚げたり、コンロや電子レンジで焼いていただきます。砕いて、カレーやサラダのトッピングにするのもおすすめです。

200g (1 カートン / 40PACKS)

ウラドパパド (胡椒入り) PAPAD KALI MIRCH



プレーンパパドにブラックペッパーを加えたパパドが、ウラドパパドです。プレーンパパドよりスパイシーなため、シンプルに焼いておつまみとして食べてもよし、料理のアクセントとしても幅広く使えます。
黒胡椒入りで香ばしくスパイシーな風味が特徴です。

200g (1 カートン / 40PACKS)

おいしい『パパド』の作り方

「油で揚げる」

- ① フライパンに 1 cm 位の油を入れ 180℃程度に温める。
- ② パパドを入れ、両面を 20 ～ 30 秒程、表面に細かい気泡が出るまで揚げたら出来上がり

「DEEP FRYING WITH OIL」

- ① Put about 1 cm of oil in a frying pan and heat it to about 180℃ .
- ② Add the papadum and fry for 20-30 seconds on both sides until small bubbles appear on the surface.
- ③ Fry until done.

「コンロで直火」

- ① パパドをトング等で挟み、コンロで 1 分程炙り表面に気泡が出て来たら完成。本場インドの作り方一番近いです。※パパドの外側が焦げやすいため炙り加減にご注意下さい。

「DIRECT FLAME ON STOVE」

- ① Hold the papad with tongs and roast on the stove for about 1 minute until bubbles appear on the surface. This is the closest to the authentic Indian way of making it.*Please be careful when roasting the papad as the outside burns easily.

ROASTY TASTY

プラントベースの スーパーフード スナック !!

ポテトスティック / チリマンゴー POTATO STICKS / CHILLI CHATAK LACHHA



150g

細長い棒状のポテトスティックをチリ系スパイスと青マンゴーで仕上げたピリッとくる美味しさがクセになるおつまみにおすすめのインドスナックです。

ポテトスティック / ミント POTATO STICKS / MINT LACHHA



150g

細長い棒状のポテトスティックを爽やかなミントとピリッとするスパイスで仕上げたおつまみに最適なインドスナックです。またサラダに混ぜるとさらに美味しく召し上がれます。

チャナクラッカー (ミントチャトニー) CHANA CRACKER / PUDINA CHUTNEY



150g

ローストしたサクサクのひよこ豆を塩とマンゴー、ミントなどのスパイスで味付けした爽やかな味のおやつ、おつまみにもおすすめのインドスナックです。

チャナクラッカー (ヒングクミン) CHANA CRACKER / HEENG JEERA



150g 25g

ローストしたサクサクのひよこ豆を塩とヒング、クミン、ミントで味付けした塩味の少し強めのおやつやおつまみに最適なインドスナックです。

5 種類の雑穀 ミントジンジャー 5 GRAIN MIX / PUDINA PUNCH



150g 25g

小麦フレーク、トウジンビエ、落花生、コーンフレーク、モロコシ、ひよこ豆をローストしてミントと生姜、黒胡椒で味付けした初めは爽やかで後から黒胡椒のピリッとした刺激のある味に仕上がっています。ビールのお供に最適です！

スウィート&サワー プディナ / ミント SWEET & SOUR PUDINA / MINT



25g

コーンフレーク、ライスパフ、ピーナッツ、ポテトスティックをローストして少し甘味のあるスパイスとミントを合わせた味に仕上げたおやつに最適なインドスナックです。辛味が無いためお子様にも召し上がっていただけます。

克蘭チマンチ / スイート&スパイシー CRUNCHY MUNCHY SWEET & SPICY



150g 25g

モロコシ、ひよこ豆、トウジンビエ、緑豆をローストし味付けしたインドスナックです。タマリンドの甘味や酸味と、スパイシーな辛味が冷えたビールによく合います。
*克蘭チマンチとは？
バリバリむしゃむしゃの意味

ミレットマンチ / チャットパタ MILLET MUNCH / CHATPATA



150g 25g

モロコシ、ピーナッツ、ひよこ豆、ライスパフをローストしてタマリンド、マンゴー、ライム、チリパウダー等をミックスした甘みと辛味のバランスの取れた味に仕上がっています。
この辛味がおつまみに最適!!

フォックスナッツ プレーン FOX NUTS PLAIN



100g

フォックスナッツ (オニバスの種) をローストした味付けはしていない物であっさりとしたポン菓子的なスナックで、食物繊維とカリウムが豊富で腸内環境をととえる効果が期待できるスーパーフードです。
サラダやスープのトッピングにオススメです。

コーンフレークミクスチャー CORN FLAKES MIXTURE



150g

サクサクなコーンフレークとピーナッツ、カシューナッツ、レーズン、ポテトスティック等の甘みと後からくるピリッとスパイシーな味がクセになる味付けのおやつにもビールなどのおつまみにも最適なインドスナックです。

Whole Grain
Snack

ハラル認定商品

100%
ROASTED

ローストバジャラミックス デシスパイス ROASTED BAJRA MIX DESI SPICY



25g

デシスパイス=インドの家庭スパイス
トウジンビエ、緑豆、落花生、小麦フレークを
ローストして塩・香辛料、唐辛子で味付けして
パリパリした食感で辛めの味がしっかりしてい
るのでビールのおつまみやおやつのに最適です。
またレモンを絞るとさらに
美味しく召し上がれます。

ローストマルチグレインスイート&タンギー ROASTED MULTIGRAIN SWEET&TANGY



150g 25g

トウジンビエ、ライスフレーク、落花生、
ひよこ豆、メロンの種、小麦フレーク、ライス
パフをローストして塩、香辛料で味付けしてパ
リパリした食感で甘めの味がしっかりしているの
でビールのおつまみやお子様のおやつのに最適
です。またレモンを絞るとさらに美味しく召し上
がれます。

チャナジョー (ライム&チリ) CHANA JOR(LIME&CHILLI)



150g 25g

ローストしたひよこ豆をプレスし、唐辛子やコリ
アンダーなど香辛料と塩で味付けしたものでパ
リパリした食感でライムとチリの味が
しっかりしているのでビールのおつまみに最適で
す。
またサラダのトッピングにおすすめです。

ジャワラミックス タンギートマト JOWAR MIX TANGY TOMATO



25g

サクサクなコーンフレークの様なモロコシと小さ
な豆の食感とトマトの甘みと後からくるピリッと
スパイシーな味がクセになるおやつにもおつま
みにも最適なインドスナックです。



インドで人気の缶ジュース 「BVitas (ビビタス)」

ビビタス マンゴー Bvitas MANGO JUICE



インド産のマンゴーの旨味を感じるフレッシュで
濃厚なマンゴーの味でそのままでも
おいしいですがラッシーやカクテルなどにもお
すすめです。

ビビタス ライチ Bvitas LYCHEE JUICE



ビタミン C が豊富なライチ果汁の程よい甘さと
スッキリとした後味が特徴のお子様も飲みやす
いジュースです。
またカクテルやゼリー等の材料にも
おすすめです。

ビビタス ピンクグアバ Bvitas PINK GUAVA JUICE



スッキリと喉越しの良い味のジュースです。
グアバにはビタミン C やカリウムなどの豊富な
栄養分と抗酸化作用があり、免疫力アップ、美
肌効果、心臓病予防、便秘解消やダイエットサ
ポート等の効能が期待できます。

厳選したスリランカの 食材を取り扱い始めました!!



ウッドアップル
ジャム
WOOD APPLE JAM



モルディブフィッシュ
サンボル
MALDIVE FISH
SAMBOL



カッタサンボル
KATTA SAMBOL



キトゥルハニー
(孔雀ヤシの花蜜)
KITHUL TREACLE



ココナッツビネガー
COCONUT VINEGAR



ゴラカペースト
GORAKA PASTE



モルディブフィッシュ
チップス
MALDIVE FISH
CHIPS



ココナッツミルク
パウダー
COCONUT MILK
POWDER



ココナッツミルク
パウダー
COCONUT MILK
POWDER



ココナッツファイン
COCONUT FINE



オーガニック精製
ココナッツオイル
ORGANIC REFINED
COCONUT OIL



オーガニック ヴァージン
ココナッツオイル
ORGANIC VIRGIN
COCONUT OIL



サマハンティー
SAMAHAN TEA

スリランカ産のクッキー・ビスケット 取り扱っております!!



ミルクショートケーキ
MILK SHORT CAKE
BISCUITS
85gPACK



ハワイアンクッキー
HAWAIIAN COOKIES
100g PACK



ジンジャービスケット
GINGER BISCUITS
80g PACK



レモンパフビスケット
LEMON PUFF
BISCUITS
100g PACK



ナイスビスケット
NICE BISCUITS
100g PACK



カラピンチャビスケット
KARAPINCHA
BISCUITS
100g PACK



チーズボタン
CHEESE BUTTONS
170g BOX / 20g PACK



シナモンハニークッキー
CINNAMON & HONEY
COOKIE
80g

インド老舗食品メーカーの イチオシ 冷凍食品

ホームスタイルパラタ HOME STYLE PARANTHA



パラタとは、インドやアラブ地方のパンで伝統料理の一つです。小麦粉で作ったチャパティの生地をのばし、何層にも重ねて薄く伸ばして焼いたパンです。フライパンで焼き色がつくまで焼いたらすぐ召し上がれます。

バターを塗ったりカレーなどにつけたり野菜やお肉と巻いてロールにしても美味しく召し上がれます。

360g (1 カートン / 16PACKS)

アルーパラタ ALOO PARANTHA



アルーパラタはインドなどで伝統的なパンで、小麦粉で作ったチャパティの生地じゃがいもを入れてのばし、何層にも重ねて薄く伸ばして焼いたパンです。フライパンで焼き色がつくまで焼いたらすぐ召し上がれます。

フライパンにバターを入れて焼くとより美味しく召し上がれます。ミントチャトニやアチャールとも相性が良いです。

400g (1 カートン / 16PACKS)

ブルカロティ PHULKA ROTI



ロティとは、インドやアラブ地方のパンで伝統料理の一つです。全粒粉で作ったチャパティの生地をタンドールで焼いたパリッとした食感です。フライパンで焼き色がつくまで焼いたらすぐ召し上がれます。

そのままでも美味しいですがカレー等につけるとより美味しく召し上がれます。

360g (1 カートン / 20PACKS)

ゴビパラタ GOBI PARANTHA



ゴビパラタはインドなどで伝統的なパンで、小麦粉で作ったチャパティの生地カリフラワーや玉ねぎ、グリーンチリ等を入れてのばし、何層にも重ねて薄く伸ばして焼いたモチモチ生地のおかず系パラタです。

バターを塗ったりカレーなどにつけたり野菜やお肉と巻いてロールにしても美味しく召し上がれます。

400g (1 カートン / 16PACKS)

ミルクケーキ MILK CAKE



牛乳と砂糖を煮詰めて作られており、練乳のような味わいです。ピスタチオ風味の濃厚な甘味が特徴で、煮詰めたミルクのねっとりとしたリッチな食感。噛むほどに感じるコクのある甘みの食べ応えのあるスイーツです。

340g (1 カートン / 12PACKS)

カジュバルフィ (カジュカトリ) KAJU BURFI



カジュはカシューナッツのことでカシューナッツを粉末にして砂糖と煮詰めて固めたインドで定番のスイーツです。濃いめのコーヒーや紅茶などよく合います。

340g (1 カートン / 12PACKS)

パンジャビサモサ PANJABI SAMOSA



パンジャビサモサは、パンジャビ地方の美味しい伝統的なおやつで通常のサモサよりサイズが大きく食べ応えがあり、外側はサクッと中はホクホクしています。本格的なインドのサモサをご家庭でお楽しみください！

油で揚げる方法：140 - 150℃に熱した油に冷凍サモサを入れて、きつね色になるまで揚げて完成。

640g (1 カートン / 12PIECES)

カクテルサモサ COCKTAIL SAMOSA



カクテル＝おつまみ
カクテルサモサは通常のサモサよりサイズが小さめなので、ビールなどのおつまみに最適です。生地は外側がサクッと中はホクホクしています。本格的なインドのおつまみサモサをご家庭でお楽しみください！

油で揚げる方法：140 - 150℃に熱した油に冷凍サモサを入れて、きつね色になるまで揚げて完成。

770g (1 カートン / 28PIECES)

インド料理定番の冷凍食材 パニールチーズやグリーンチリ

グリーンチリ GREEN CHILLI



インド料理やタイ料理の辛いメニューに欠かせない「グリーンチリ」の冷凍タイプで、フレッシュな青唐辛子をそのまま冷凍したもので、乾燥のチリペッパー（赤唐辛子）とはまた違った弾けるような爽やかな香り辛味が楽しめます。

タイカレーやサルサ、タコス、刻んでパスタなどにお使いいただけます。

200g (1 カートン / 20PACKS)

ラスマライ RASMALAI



ラスマライはカッテージチーズを丸めてシロップで茹でた後、カルダモンやサフランで風味づけしたミルクソースに浸したものです。【召し上がり方】

■電子レンジ…容器天面のフィルムに数か所穴をあけ、電子レンジで1~2分加熱し、3~5分ほどおいてからお召し上がりください。

■室温で解凍…冷凍室から取り出し、室温で75~90分置いて柔らかくなったらお召し上がりください。

■冷蔵庫で解凍…冷凍室から冷蔵庫に移して一晩経過後お召し上がりください。
※ミルクシロップに少し牛乳を加えて滑らかにし、ピスタチオ、アーモンド、サフランを刻んだものを散らすとよりおいしくお召し上がりいただけます。おもてなしにも最適です。

1kg (1 カートン / 10PACKS)

パニールキューブカット PANEER CUBE CUT



パニール = インドで一般的に使われるカッテージ風チーズで、ふわっとした豆腐のような、モツアレチーズのような弾力があり、噛みしめるとチーズの旨みが口いっぱいに広がります。カット済みのためカットせずにお使い頂けます。

おすすめの料理

パラックパニール（ほうれん草とチーズのカレー）
パニールマカニ（チーズとバターのカレー）など

500g (1 カートン / 20PACKS)
1kg (1 カートン / 10PACKS)

フレイキイパラタ FLAKY PARATHA



フレイキイパラタはインドなどで伝統的なパンで、小麦粉で作った生地をのばし、何層にも重ねて薄く伸ばして焼いたクロワッサンの様なサクサク感とナンの様もちもち感を一緒に味わえます。油をひかずにフライパンで焼き色がつくまで焼いたらすぐに召し上がりいただけます。

400g (1 カートン / 20PACKS)

モチチョールラドゥ MOTICHOOR LADOO



ひよこ豆とサフランを使ったプチプチした食感の楽しいスイーツ

【召し上がり方】

●冷蔵庫に移し一晩おき解凍して食べられます。室内解凍は1時間ほど（季節による）で可能。

●電子レンジの場合：フィルムに数か所穴を開けて、40~50秒加熱して3~10分程おいて、粗熱をとってからお召し上がりください。

《注意》

加熱時間は機種によって調整してください。

360g (1 カートン / 12PACKS)

パニールブロック PANEER BLOCK



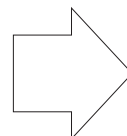
パニール = インドで一般的に使われるカッテージ風チーズで、ふわっとした豆腐のような、モツアレチーズのような弾力があり、噛みしめるとチーズの旨みが口いっぱいに広がります。ブロックのため好きなサイズにカットしてお使いいただけます。

おすすめの料理

パラックパニール（ほうれん草とチーズのカレー）
パニールマカニ（チーズとバターのカレー）など

500g (1 カートン / 20PACKS)

パニールレシピ
PANEER RECIPE





バシン・ホールディングス株式会社

・ HEAD OFFICE

〒 653-0038 兵庫県神戸市長田区若松町 8 丁目 1 番 9 号バシン GK ビル
TEL:078-798-5000 FAX:078-798-5509

・ SALES OFFICE

〒 653-0022 兵庫県神戸市長田区東尻池町 1 丁目 3 番 14 号バシン GK2 ビル
TEL:078-335-7444 FAX:078-335-7445
URL:<https://kobe-spice.com/>