アンジメックスキトクの

ベトナム産日本米

弊社は30年以上、ベトナムで日本米を製造販売しています。

売れ筋商品！



おゆきさんの
こしひかり(1kg・5kg)



富士桜
(2kg・5kg)

安心安全
お手頃価格



寿司米
(1kg・5kg)



業務用ジャポニカ米
スーペリオール(25kg)



新潟県産こしひかり
無洗米(2kg)



岩手県産ひとめぼれ
無洗米(2kg)

おコメの豆知識

インディカ米とジャポニカ米の特徴

ベトナムの一般家庭やローカルレストランで使われているお米は「インディカ米」という長いお米で、粘りのないパサパサとした食感が特徴です。一方で、日本人が普段食べている「ジャポニカ米」はでんぷんの構成が少し異なり、粘りと弾力のある食感が特徴です。種類によっては粘りや香ばしい風味を持ったインディカ米もありますので、注目してみると面白いかもしれません。

お近くのスーパーマーケット・コンビニエンスストアでお買い求めいただけます。

富士桜・寿司米・おゆきさんのこしひかり
AEON, MMmegamart, Fujimart, Max value, Ribeto Gyomu

新潟県産こしひかり、 岩手県産ひとめぼれ (日本産米)
AEON, TOMIBUN, Fujimart, ハノイ商店

ANGIMEX-KITOKU LIMITED COMPANY

住 **ハノイ事務所**
K.P.C　九州プロモーションセンター内 Villa A3,
73 Van Bao, Ngoc Khanh, Ba Dinh, Ha Noi

アンザン省本社
Highway 91, Thanh An, My Thoi,
Long Xuyen, An Giang

メール info@angimex-kitoku.com.vn
電 木戸 086-556-9449（日本語）
029-6383-5461（ベトナム語）
028-3914-0701（ホーチミン支店）
024-6257-2332（ハノイ支店）
業務用製品については上記よりお問い合わせ下さい。

Website　Facebook