

ベトナムの調味料・ソースの最新と将来展望

目次

1. はじめに	2
2. ベトナム料理の文化的特徴	2
2.1. 地理的な位置によるベトナム料理の特長	2
2.1.1. 北部の料理 – 香草と軽やかな調味料	2
2.1.2. 中部の料理 – 辛くて濃厚な調味料	4
2.1.3. 南部の料理 – 甘美で多様な味わい	5
3. ベトナム料理の主なスパイス	7
3.1. マム (mắm)	8
3.2. ヌクマム (nước mắm)	8
3.3. チリソース	9
3.4. ハーブ (rau thơm)	9
4. ベトナムで人気のある調味料ブランド	10
4.1. マサン・コンシューマー (Masan Consumer)	10
4.2. チョリメックスフード (Cholimex Food)	11
4.3. DH フード (DH Food)	11
5. ベトナムの調味料とソース市場の状況	12
5.1. ベトナムの調味料とソース市場の規模	12
5.2. ベトナムの調味料とソース市場の成長要因	13
5.2.1. 人口の増加	13
5.2.2. 所得の増加	13
5.2.3. 輸出量の増加	14
5.2.4. 飲食サービス業 (F&B) の発展	14
5.3. ベトナムの調味料とソース市場の発展傾向	15
5.3.1. スピードと便利さへのシフト	15
5.3.2. 国内製品の伝統的な風味が人気	15
5.3.3. 自然で健康的な調味料を優先	16
5.3.4. 国際的な料理のトレンドと製品の多様化	17
6. まとめ	18

1. はじめに

ベトナム料理は、酸味、辛味、塩味、甘味、苦味の調和が取れた味わいで知られている。調味料は重要な役割を果たし、魚醤、ニンニク、生姜、レモン草、唐辛子、胡椒、ハーブが巧みに組み合わせられて風味を引き立てる。各地域には独自の特徴があり、北部はあっさりとした味付け、中部は濃厚で、南部は甘味が強い。料理は、調理法において陰陽のバランスを明確に表現している。調味料の使用は、独特な料理のアイデンティティを形成するだけでなく、栄養価の高い食事を形成する一つの要素ともなっている。

ベトナムで調味料やソースを売り込んでいくチャンスは非常に大きい。健康志向の高まりや外食文化の発展に伴い、消費者は便利で高品質な調味料を求めている。特に、オーガニックや持続可能な製品に対する需要が増加しており、これに応える新しい商品がポテンシャルがある。地域ごとの独自性を活かした調味料やソースを開発することで、国内外の消費者にアピールし、市場シェアを獲得するチャンスが広がっている。したがって、ベトナムの調味料市場は、投資家にとって魅力的なビジネスの場となることが期待される。

2. ベトナム料理の文化的特徴

2.1. 地理的な位置によるベトナム料理の特長

ベトナム料理は、地理、食材、文化の多様性を反映している。主に三つの地域（北部、中部、南部）は、それぞれの地理的条件、気候、特有の食習慣によって形作られた独自の料理文化を持っている。

2.1.1. 北部の料理 - 香草と軽やかな調味料

北部の料理は、味わいの繊細さと調和が際立っている。ここでは、香草としてパクチー、シソ、ティアト、バジルなどが使われ、特有の香りを料理に与える。また、ニンニク、タマネギ、生姜、リャン（ショウガ）などの調味料もよく使用され、辛さや温かさを加えている。



ハーブとマイルドなスパイスが北部料理の特徴を構成

出所：Shopee FOOD

北部の料理の独自性を引き立てる特有の調味料には、以下のものがある。まず、mam・tom（mắm tôm）は、「ブン・ダウ・mam・tom（bún đậu mắm tôm）」や「チャー・カ・ラー・ヴォン（chả cá Lã Vọng）」に使われ、濃厚で少し強い味をもたらす。次に、トゥオン・バン（Tương Bần）は、甘辛さが調

和しており、野菜や茹で肉のディップとして使われ、バン・イエン・ニャン（Bản Yên Nhân）地方の旨さを醸し出す。最後に、メー（mê）は、軽やかな酸味を持ち、酸っぱいスープや和え物に使われ、味覚のバランスを整え、食欲を引き立てる役割を果たす。



マム・トム (mâm tôm)
出所 : [VOV](#)



トゥオン・バン (Tương Bần)
出所 : [Dien may XANH](#)



バン・イエン・ニャン (Bản Yên Nhân)
出所 : [VinWonders](#)



メー (mè)

出所 : [Dien may XANH](#)

2.1.2.中部の料理 – 辛くて濃厚な調味料

中部の料理は、辛くて濃厚な味わいが特徴である。唐辛子、胡椒、ニンニク、レモングラス、リャン（ショウガ）や発酵エビペースト（mắm ruốc）などの調味料が広く使用され、特有の料理を生み出し、味覚を刺激する。調理法の多様性と調味料の巧妙な組み合わせが、中部料理の独自性を作り出し、ベトナム料理の文化的アイデンティティを豊かにしている。



中部の料理は、唐辛子、胡椒などの風味を加えたスパイシーなもの。

出所 : [con so su kien](#)

中部には、特有の発酵エビペースト（mắm ruốc）があり、塩味、甘味、辛味が調和している。これは、「ブン・ポー・フエ（bún bò Huế）」や「バン・カン（bánh canh）」などの料理に使われ、フエ料理の魂とも言える独特の味わいを提供する。中部の発酵魚ソース（mắm nêm）は、生野菜や茹で肉のディッ

プとして用いられ、他の地域よりもはるかに濃厚な味わいが楽しめる。最後に、唐辛子パウダーや新鮮な唐辛子は、ほとんどの料理に欠かせない調味料であり、辛さを加えて味覚を刺激し、中部料理の豊かさを表現している。

2.1.3.南部の料理 – 甘美で多様な味わい

南部の料理は、甘さと材料の多様性、調理法の豊富さが特徴である。ここでは、砂糖、ココナツ水、ココナツミルク、酸っぱいタマリンドなどが使われ、さっぱりとした甘さを料理にもたらす。また、レモングラス、唐辛子、ニンニク、赤玉ねぎなどの調味料も広く使用され、香り豊かで魅力的な味わいを作り出す。材料と調味料の巧妙な組み合わせは、独特の料理を生み出し、南部ベトナムの豊かな文化的アイデンティティを反映している。



甘い南部料理の数々

出所：Van hoa Nghe thuat

南部の特有の調味料は、地域の料理の独自の味わいを形成する上で重要な役割を果たしている。特に、ココナツキャラメル (nước màu dừa) は、砂糖を焦がしてココナツミルクを加えたもので、美しい茶色の色合いと爽やかな甘さを持ち、煮物や炒め物に使われ、魅力的な色合いと濃厚な味わいを加える。淡水魚の発酵調味料 (mắm cá linh や mắm cá sặc) は、濃厚で特有の香りを持ち、「ロウ・マム」 (lẩu mắm) や「ホー・クエット」 (kho quẹt) などの料理に使用され、南部の人々の日常の食事には欠かせない存在である。最後に、刻んだレモングラスは、炒め物やスープに不可欠な調味料で、海鮮や肉の生臭さを和らげるだけでなく、料理に特有の風味を与える。



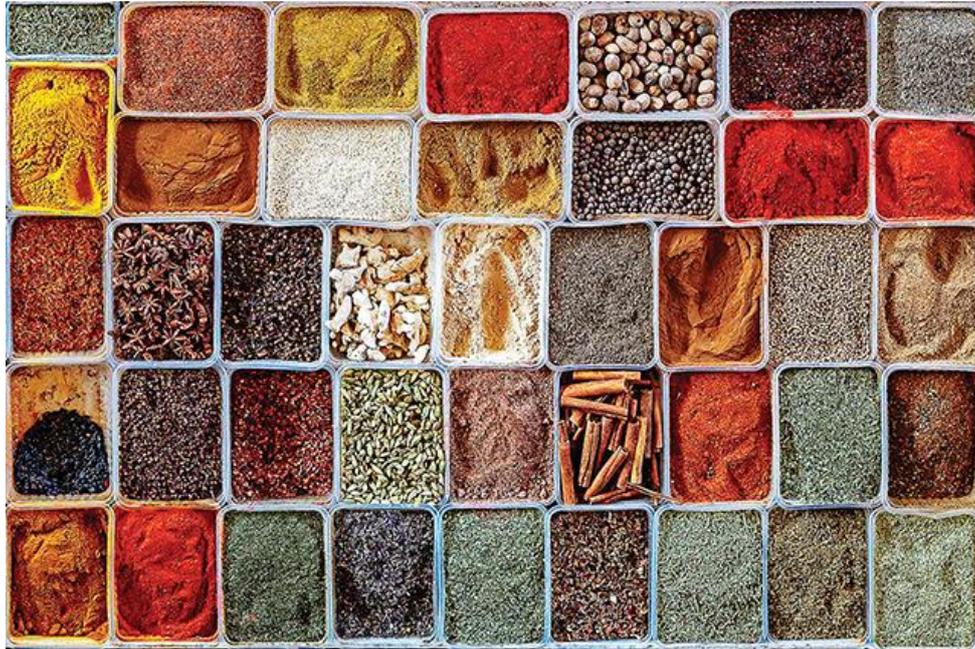
ロウ・マム (lẩu mắm)
出所 : [VANPHAT Riverside](#)



ホー・クエット (kho quẹt)
出所 : [VnExpress](#)

3. ベトナム料理の主なスパイス

スパイスは単なる補助材料ではなく、ベトナム料理の魂であり、過去と現在、人間と自然をつなぐ重要な要素である。ベトナムには1,000種類以上のスパイスがあり、その中には独特でユニークなものが多く、他国にはない風味を生み出している。これらのスパイスは、各料理に特有の味を与え、料理文化の多様性を表現している。



色とりどりのベトナムのスパイス

出所: VN Economy



色とりどりのベトナムのスパイス
出所: VN Economy





スクリーンショット 1

このサービスは、お客様が簡単に利用できることを目指しています。また、お客様のニーズに合わせて柔軟に対応いたします。お問い合わせは、お気軽にどうぞ。

お問い合わせは、お気軽にどうぞ。また、お客様のニーズに合わせて柔軟に対応いたします。お問い合わせは、お気軽にどうぞ。



スクリーンショット 2

お問い合わせは、お気軽にどうぞ。また、お客様のニーズに合わせて柔軟に対応いたします。お問い合わせは、お気軽にどうぞ。