

Kayamila「Kaya Jam」

「カヤミラ」カヤジャム(ココナッツスプレッド)

※ 2021年9月から小売希望価格を変更しました



【商品規格】

ブランド	Kayamila (カヤミラ)
商品名	カヤジャム(ココナッツスプレッド)
原産国	シンガポール
内容量	215g
ケース入数	12個
小売希望価格	550円(税別)
賞味期限	12ヶ月
JAN	8 886323 514118
ITF	1888632 3514115
ピースサイズ (奥行×横×高さ)	66 x 66 x 80 mm / 360g
ケースサイズ (奥行×横×高さ)	212 x 292 x 92 mm / 4.7kg



Majlis Ugama Islam Singapuraから
ハラール認証を受けています。

栄養成分表示 / 100gあたり

エネルギー	312kcal
タンパク質	4.6g
脂質	11.3g
炭水化物	48.0g
食塩相当量	0.15g

■ 「Kayamila」ブランドのご紹介

1945年にシンガポールで設立されたFong Yit社のブランドです。Fong Yit社はホテル・レストラン・カフェ・学校・スーパーなど様々な流通にカヤジャムを供給しており、シンガポール国内の市場シェアはNo.1です。自動化された設備で衛生と品質に重点をおき、人工の着色料・香料・保存料は不使用です。

■ 「カヤジャムとは？」

ココナッツミルクと卵に砂糖を加えて作られるシンガポール名物のカヤはトーストに塗るスプレッドとして有名です。現地ではカヤトーストの名で朝食やランチでコーヒーと一緒に日常的に食べられます。香り付けと色付けとして使われるパンダンはココナッツとの相性が良く甘い香りがします。焼きたてのトーストにたっぷり塗ってココナッツの香りが口いっぱい広がる至福のひと時をお楽しみください！パンケーキやスコーン、アイスにもどうぞ。

原材料：砂糖、ココナッツミルク、全卵、パンダンジュース / 増粘剤（加工デンプン）



パンダンの葉



■ 「カヤトーストの作り方」

サンドイッチ用のパン（薄切り耳なしタイプ）を使うと雰囲気が出るでしょう。トースターでこんがりキツネ色に焼き上げたトーストにカヤをたっぷり塗り塗り、その上に薄くスライスしたバターをのせます。もう片方のトーストで挟んで出来上がり。ガブリと口の中に入れて噛んでいると、カヤの甘さとバターの塩味が複雑に交わり、更にココナッツの香りが口の中に広がってきて最高です。