



生産者こだわりの逸品

メイドインベトナム

今、MIV が
すごい！

ベトナムでは最近、安全・安心にこだわった“無添加食品”や“オーガニック製品”などが次々と登場している。その創業者の多くが外国人や、一時海外で過ごしたベトナム人。世界で通用するこだわりのメイド・イン・ベトナムを目指す彼らの挑戦ストーリーとともに、「ベトナムって素敵な国ね！」と言わせたい、そんな商品をラインアップした。

撮影／杉田憲昭（ホーチミン市）・グエン・フイ・フン（Nguyen Huy Hung、ハノイ）



小ぶりの濃厚ココナッツは
カットいらず！ ストローでさすだけ！

ハモナ ザ・プレミアムココナッツ Hamona The Premium Coconut

www.hamona.vn/en/home

メコンデルタの広大なジャングルの中で育った自然のココナッツを、ひとつひとつ手作業で収穫。皮削ぎのベテランにより手触りが良く、かわいらしい形に整えられたココナッツが完成した。バーコードで農家、生産日を管理しており、最適な保存状態で配送している。適温4℃の冷蔵保存で最長 90 日、25℃で最長 20 日と通常のココナッツよりおいしさが長持ち。時間が経つほどに熟成され、スパイシーで濃厚な味わいとなる。フレッシュでさっぱりした味が好みの人は早めに、よりこってりとした味わいを楽しみたい人は少し冷蔵庫で保存してから味わってみよう。

さらに、ハモナのプレミアムココナッツのサプライズ。ココナッツの頭の部分にマークされた部分は、簡単にストローを刺せるのだ。理由はココナッツの芽のおかげ。芽が見える柔らかい部分まで外皮が丁寧にカットされているから。また、そのカッティング技術により、殻を割るのも簡単。上下を逆さ（芽の部分を下）に置いたら、切れ味の悪いナイフでも数回たたけば、亀裂が入る。2つに割って、甘みのある白い身も一緒に楽しもう。



Mサイズ 2万7000VND
Lサイズ 3万7000VND



こだわりポイント

1. カットせず、簡単にココナッツジュースが飲める
2. 時間が経つほど熟される
3. 実も甘みがギュッと凝縮されて濃厚

カットいらずで、そのままストロー注入！ 塩を少し加えると、また違った味わいを楽しめる



「日本人は繊細な舌を持っていると聞いています。ぜひ、この味を試してみてくださいね」と創設者のグエン・ホアン・ロン(Nguyen Hoang Long)氏



フランス伝統手法で作った
100%ナチュラルのコンフィチュール

ラ・プティエписリーサイゴン La Petite Epicerie Saigon

www.lpesaigon.com 注文: order@lpesaigon.com

商品名は、フランス語で「サイゴンの小さな食料店」を意味し、ロゴにはベトナムでよく見かけるはかりを採用。ベトナムの果物を使った手作りコンフィチュールは、添加物、防腐剤を一切使用していない。創業者は3人のフランス人で、食品関係の企業に勤めていた経験を生かし、製造所の衛生管理を徹底。食の安全性を守るため国際的に認められた食品衛生管理システム HACCP を採用している。また、保存を目的に、銅鍋を使用したフランスの伝統的製法により、短時間で煮ることが可能。これにより無添加でも、香りがよく、鮮やかな色に仕上がっているのだ。

また9種類のフレーバーにもこだわり、ストロベリーとミント、パイナップルとシナモンなど珍しい組み合わせも。しかも相性は癖になるほどマッチしている。とくに日本人にとっては珍しい



衛生管理は、徹底的に

パッションフルーツとカルダモンの組み合わせが一番人気だという。



創設者の一人であるクザヴィエ (Xavier)氏は、「注文してくれた人のもとへは、たとえ1個でも直接手渡しでデリバリーしたいので、ぜひ直接オーダーを!」と購入者一人ひとりを大切にケアしていきたい思いを熱心に語った。お気に入りにはパイヤ・バニラ。臭みのあるパイヤだがバニラを混ぜることで食べやすくなったという



こだわりポイント

1. 添加物、防腐剤は一切不使用
2. フランス流の伝統製法
3. 食品衛生管理システム HACCP を採用



クラッカー・パンはもちるんスムージーやヨーグルトにも



(220g) 9万5000VND、30g×3個のセット5万VND (他6個、9個セットもあり)

「黒くなるまで藍染めを重ねる」 山岳民族の藍染に魅せられた挑戦

インディゴストア Indigo Store

Facebook : Indigo Store



「自然と共に
生き自然の恵
みから全てを
作り出してきた
彼らの生活
には、学ぶべ
きことが多い」
と創業者の吉

澤氏。1997年、本屋で開いたガイドブックに書かれた「サパ (Sa Pa) には黒くなるまで藍染めを重ねた民族衣装を着る黒モン族がいる」という言葉でサパ行きを決意。世界中で失われつつある伝統的衣装文化がしっかりと残っていたサパで山岳民族の文化を守る活動が始まった。サパに暮らす民族と深く関わりを持つうちに、少数民族やハンディキャップを抱えた人たちが社会に取り残され、様々な問題で生じたしわ寄せの影響を受けていることを実感。彼らには可能な限りフェア（公平）で継続可能な仕事と現金収入を得る方法が必要と、現在サパを中心

に山岳民族と様々なフェアトレード、技術指導を行ないながら、彼らのアイテムを販売する「インディゴストア」をオープンさせた。



藍染ストール各147万VND

こだわりポイント

1. 山岳民族による伝統染料の原料を使用
2. 各民族による味わい深い製品
3. 藍染ワークショップもあり

藍染めワークショップも実施。約2時間でハンカチサイズの布の絞り染めが、15万4000VND（プラス講師へのチップ代）で体験可能



「インディゴストアの活動は山岳民族が抱える問題に対する自分たちなりの解決法であり、全ての商品には思いのこもった物語が刻み込まれている」という吉澤岳史氏。店頭には自らが惚れ込んだ染物をはじめ、美しい商品が並び

自然素材が原料の ハンドメイドコスメを自分で作ろう

サヴォン・ド・サイゴン Savon de Saigon

www.savondesaigon.com

ベトナムで手に入れた材料を使い、化学製品を一切使用していない手作りコスメを販売。さらに毎週開催されるワークショップ（49万VND）では、ココナッツオイル、カカオバターを合わせて作る手作り石けんや、保湿と日焼け止めに効果のあるリップクリーム、甘い香りに包まれるスクラブを自分の手で作ることができる。他にもリップやチークを作るクラスも開講。また、赤ちゃんにも使える蚊よけスプレー（20万VND）なども販売している。



「日本人女性にもぜひワークショップに参加して、ナチュラルなコスメを自分の手で作ってほしい」と、フランス人のジュリアン（Julien）氏&ベトナム人のタオ（Thao）氏ご夫婦



マッサージキャンドル(5種類) 12万VND、ココナッツバター 9万5000VND、リップケア(11種類) 9万VND、手作り石鹸(6種類) 9万5000VND、マッサージオイル(11種類) 9万VND



こだわりポイント

1. 原料はベトナム産のナチュラル素材
2. ワークショップで自分好みにアレンジ可能
3. 着色は天然石や食物由来



山岳民族が受け継いだ 天然のハイビスカス

ローゼルベトナム Roselle Vietnam

www.thaomoc.com.vn/jp

1992年にドイツ人教授からハイビスカスの種子100個を譲り受け、ベトナムで初めてハイビスカス・サブダリファという品種の栽培に成功。ハイビスカス栽培のパイオニアとして山岳民族の農家に栽培方法を指導し国内外で高い評価を得ている。様々な用途に使えるハイビスカスシロップは、ガクと砂糖のみで自然発酵させ、添加物、保存料は一切使用していない。甘酸っぱい風味と鮮やかな赤色がカクテルやジュースによく合うと好評だ。



「ハイビスカスシロップ」(300ml) 4万2000VND、「ドライハイビスカスフラワー」(55g) 3万8000VND



こだわりポイント

1. ビタミンCやミネラルが豊富で美容にも
2. 世界各地の発展途上国で種子を提供している
3. 世界でも珍しいハイビスカスワインも製造



「ドリンクだけではなく、見た目も鮮やかなのでサラダやケーキにもおすすめです」とオーナーのルーン・ホアン・チュエン（Luong Hoang Chuyen）氏

濃厚で素朴な口どけ
ベトナム産の本格ダークチョコレート

マルー Marou

www.marou.jp

ベトナム産カカオを使った本格チョコレート「マルー」。カカオは産地により土壌や降水量、気候の違いがあり、豆の風味にも大きく影響する。その違いを生かし、8種類のダークチョコレートを生産。とくにこだわったのは、生産国やエリアに加え、収穫時期、生産者、カカオ豆の品種、精製方法などを特定できる「シングルオリジン」のチョコレートということ。2014年にはインターナショナルチョコレートアワードで金賞を受賞した。

こだわりポイント

1. 原料はカカオ豆とサトウキビの砂糖のみ
2. シングルオリジンのチョコレート
3. 全てベトナム産のカカオ豆を使用



元銀行員の日系フランス人のサミュエル(Samuel)氏と元大手広告代理店クリエイターのフランス人ヴィンセント(Vincent)氏は、ホーチミン市で出会った。「マルー」は2人のファミリーネームを合わせた名



(24g) 各5万VND、(80g) 各10万VND、各限定品もあり

一番搾りの
100%生ココナッツオイル

スキニー&コーココナッツオイル
Skinny & Co. Coconut Oil

www.skinnyandcompany.com

創業者の1人キム(Kim)氏は、アメリカ留学中にココナッツオイルの需要の高まりを感じ、出身地であるベンチャー(Ben Tre)省の工場に声をかけた。それがこの事業を始めたきっかけで、大自然で育った質のいいココナッツを、オリジナルの製造マシンを使い、通常の製造過程の3倍以上の時間をかけオイルを抽出。一般的な商品に比べ、人肌と同じくらいまでしか熱を加えていないので、優しい香りのするナチュラルなココナッツオイルに仕上がっている。



「直接体に塗ったり、食べたりすることで様々な利用方法がありますが、私のおすすめは、うがい。歯磨きをする前にココナッツオイルで15分程度うがいをするとうわいニング効果もありますよ」とキムさん。また、現在ココナッツオイルの売上の10%はベンチャー省へ還元している



(250ml) 35万VND、(550ml) 55万VNDなど

こだわりポイント

1. 生に近い状態で抽出したオイル
2. 完全無農薬で育ったココナッツを手作業で収穫
3. 通常の3倍以上かけたこだわりの製法

小さな天日塩の名産地
深く豊かな海を味わう

カンホアの塩

www.shio-ya.com/khanhhoa

1998年当初、塩作りに協力してくれたカンホア(Khanh Hoa)省の生産者の人々の人柄がきっかけで、この地で塩生産を開始。現地の人々と協力して商品開発が始まった。海水だけを原料として2〜3ヶ月をかけ、自然の太陽光と風で作った天日塩は、素材の味をさらに引き立てる。「塩の味は、音楽で言えば楽曲の間中控えめに響く重奏低音のようなもの。目立つ音ではありませんが、存在を感じながら調整することで、料理をよりおいしくしてくれます」と創業者の下条氏。

こだわりポイント

1. 原料は海水 100%
2. 太陽と風で作った天日塩
3. 独自の天日製法で深く豊かな味わい



「おいしさ」とはその人の主観。その主観に『カンホアの塩』が当てはまれば、こんなにうれしいことはありません」



「結晶のまま」(150g) 4万VND、「石臼挽き」(150g) 4万VND、「石窯焼き塩」(150g) 4万VND



MIVはここで手に入れよう！直売以外での購入先

各商品は直接ウェブサイトから購入可能。または下記店舗にて。

MIV 1,2,5,6,7,8

ボックスフォーピース / Box4ps
☎ 090 670 3405 (HCMC)
www.box4ps.com

MIV 1,2,6,7

100%アリマンタシオンジェネラル・ド・クオリテ
100% Alimentation Generale de Qualite
📍 26B Thao Dien St, Thao Dien Ward, Dist. 2, HCMC
☎ (08) 3519 4030
🕒 8:00 ~ 20:00
www.100percentvn.com

MIV 6,7

ルージン / L'Usine
📍 151/1 Dong Khoi St., Dist. 1, HCMC
☎ (08) 6674 9565
🕒 9:00 ~ 21:00
www.lusinespace.com

MIV 3

インディゴストア / Indigo Store
📍 33A Van Mieu St., Dong Da Dist., Hanoi ほか
☎ (04) 3719 3090
🕒 8:00 ~ 19:00、(火・土曜) 8:00 ~ 18:30
Facebook: Indigo Store

MIV 8

ザッカ / ZAKKA
📍 73 Pasteur St., Dist. 1, HCMC
☎ (08) 3824 5345
🕒 10:00 ~ 19:30
URL なし

MIV 1,2,4,6

アンナムグルメマーケット
Annam Gourmet Market
📍 16-18 Hai Ba Trung St., Dist. 1, HCMC
※ほか市内に2店舗、ハノイに1店舗あり
☎ (08) 3822 9332
🕒 7:30 ~ 21:00
www.annam-gourmet.com