



【Brand Site】  
[blueelephant-japan.com](http://blueelephant-japan.com)



【公式ストア】  
[blueelephant-japan.shop/](http://blueelephant-japan.shop/)



【Instagram】  
[instagram.com/blueelephant\\_japan/](https://www.instagram.com/blueelephant_japan/)



【Facebook】  
[facebook.com/BlueElephant.jp](https://www.facebook.com/BlueElephant.jp)



**BLUE ELEPHANT**  
Royal Thai Cuisine

*BlueElephantJapan*

---

ブルーエレファント日本正規代理店

---

ジェントス株式会社 ブルーエレファント事業部  
〒110-0008 東京都台東区池之端2-9-7  
TEL:03-3824-1667(代) FAX:03-3823-2558

## Brand history and founders ブランドヒストリーと創業者



ブルーエレファントの第一号店となるレストランは、1980年にベルギーのブリュッセルで、タイからやってきたばかりのタイ料理シェフだったヌーロウ・ソマニー・ステッペとその夫の愛から生まれました。

夫のカレル・ステッペは、東南アジアの工芸品を専門とする元アンティークディーラーで、先見の明のあるビジネスマンでした。美食や歴史、美しいものに対する二人の情熱に、さらに2人のタイ人パートナー、チャイ・ウェイノとソンブーン・インササリの助けを得て、宮廷タイ料理のコンセプトが生まれました。

今やブルーエレファントグループは、幅広い製品とサービスを提供していますが、そのすべてがタイの美食に関するものであり、創業当初と同じ卓越性と真正性の基準を目指しています。



## Chef Nooror シェフ ヌーロウ

シェフ ヌーロウは、まず第一にアーティストであり、母です。料理は、彼女の原動力となる情熱と創造性の源です。彼女のすることすべてに、母性愛が輝いています。タイでトップ5のシェフと認められているように、数十年に渡って世界中にタイの食材と美食を広めてきたことにより、彼女は今や先駆者であり美食大使です。



タイ人であることを誇りに思うシェフのヌーロウ・ソマニー・ステッペは、タイの伝統料理に敬意を表し、忘れられたレシピをよみがえらせようとする一方で、タイ料理の世界にイノベーションをもたらす新たな可能性の探求を楽しんでもいます。

*" We cannot make good  
Thai Food without  
good Thai ingredients "*

「おいしいタイの食材がなければ、  
おいしいタイ料理は作れません」

*Chef Nooror Somany Steppe*



Company milestones  
沿革

2010

タイのプーケットに、  
ブルーエレファントの料理教室と  
レストランをオープン

2006

タイのパトゥムターニーに、ブルーエ  
レファント・グローサリー製品ラインの工場  
(ブルースパイス株式会社)をオープン

1980

ベルギーのブリュッセルに、  
最初のブルーエレファントの  
レストランをオープン

1984

真正性を高めるべく、ヨーロッパのレスト  
ランに新鮮なタイ製品を輸送するための  
貿易事務所を、バンコクにオープン

2002

母国タイに戻る。タイのバンコクに、ブルーエレファントの  
料理教室とレストランをオープン

1996

ベルギーに、最初の製造拠点をオープン  
(ヨーロッパ市場向けの、供給網と調理  
済み食料のセントラルキッチン)

1986

ロンドンに、最初のブルーエレファントの  
フランチャイズをオープン

Blue Elephant around the world  
世界の  
ブルーエレファント

ヨーロッパを中心に世界各国で  
愛されているブルーエレファント  
遂に日本にも上陸

ヨーロッパ: オーストリア、ベルギー、フランス、オランダ、アイルランド、ドイツ、  
イギリス、ルクセンブルク、キプロス、マルタ、ノルウェー、スイス、デンマーク

アメリカ:  
アメリカ、  
カナダ

アフリカ:  
セーシェル、  
南アフリカ、  
モロッコ

中東:  
バーレーン、サウジアラビア、イスラエル、  
カタール、アラブ首長国連邦、オマーン、クウェート

アジア:  
日本、台湾、中国、香港、韓国、  
マカオ、マレーシア、モルディブ、  
シンガポール、インド、ラオス、  
ベトナム、カンボジア、タイ

オセアニア:  
タヒチ、フィジー、  
ニューカレドニア



# Ready-to-Heat Curry Sauces & Soups

## すぐ食べられるカレー&スープ

水と具材を加えて煮るだけで  
手軽に本格タイ料理が楽しめるカレー&スープ



ブルーエレファント  
すぐ食べられる  
グリーンカレー 300g

【JANコード】

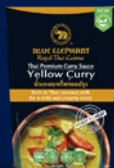
4950654 049251



ブルーエレファント  
すぐ食べられる  
レッドカレー 300g

【JANコード】

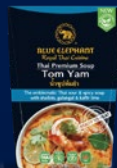
4950654 049268



ブルーエレファント  
すぐ食べられる  
イエローカレー 300g

【JANコード】

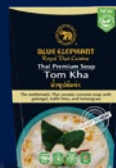
4950654 049275



ブルーエレファント  
すぐ食べられる  
トムヤムスープ 250g

【JANコード】

4950654 049282



ブルーエレファント  
すぐ食べられる  
トムカースープ 250g

【JANコード】

4950654 049299

\*商品パッケージは予告なく変更する場合があります。\*同じ商品でも販売店や時期によってパッケージが異なる場合があります。

# すぐ食べられるカレー&スープ

## 5分で作れるカンタンレシピ

- 1 フライパンに油をつかわず  
カレーソースを入れる
- 2 水を100ml加える
- 3 水を加えてから温め煮立たせる
- 4 スライスした鶏の胸肉(200g)を加える
- 5 お好みでベビーコーン3~4本  
アスパラガス4~5本を加える
- 6 鶏肉がお好みの状態になるまで煮込む
- 7 スライスした赤唐辛子をつけ合わせ  
ご飯を添えて出来上がりです



Ready-to-Heat  
Curry Sauces & Soups

7 Thai Premium Cooking Sets  
**タイププレミアムクッキングセット**

具材を用意するだけで本格タイ料理  
 必要な調味料がオールインワンパッケージ



\* 商品パッケージは予告なく変更する場合があります。\* 同じ商品でも販売店や時期によってパッケージが異なる場合があります。

**1** 具材を除く調味料が  
セットになっています



**2** 調味料の他にエビや野菜  
などの具材を用意



**3** フライパンに油を敷いて  
ペーストを炒める



**4** パウダーから作った  
ココナッツクリームを加える



**5** 具材とその他の調味料を  
入れて煮込んだら完成です



\* 写真はイメージです。

8 Thai Premium Curry Pastes  
**タイププレミアムカレー&スープペースト**

こだわりの本格タイ料理に  
 カレーやスープ以外の料理にも大活躍のペースト

- ブルーエレファント ペーストシリーズ 220g -



- ブルーエレファント 自然素材だけを使ったペーストシリーズ 70g -



ブルーエレファントのペーストを使えばカレーやスープだけでなく  
 様々な本格タイ料理をご家庭でお楽しみ頂けます



\* 写真はイメージです。

## Thai Premium Other Products

### その他のタイプレミアムプロダクト

#### Thai Premium Seasonings

タイプレミアムシーズニング



本格タイ料理の味を整える ブルーエレファントのシーズニング

#### Thai Premium Wok Ingredients

タイプレミアム炒め物調味料



ホーリーバジルを使用した 本格ガパオや炒め物が楽しめる

#### Thai Premium Dried Spices

タイプレミアムドライスパイス



本格タイ料理に欠かせない ブルーエレファントが選ぶタイスパイス

#### Thai Premium Dipping & Dressing Sauces

タイプレミアムディップソース&ドレッシング



本格タイ料理に欠かせない レストランのクオリティをご家庭に

#### Thai Premium Ingredients

タイプレミアム調理用食材



パッタイやスープに入れるライスヌードル 味をまろやかに仕上げるココナツクリーム

#### Thai Premium Teas

タイプレミアムティー



味も見た目も楽しめる 本場タイのティーセレクション