



PACHIRA GROUP
Integrated Food Ingredients business

PT. PACHIRA DISTRINUSA
Food Ingredients Manufacturer and Supplier

SIPAISI®

Sterilized Spice Paste
滅菌スパイスペースト



Coffee Booster & Choco Booster
コーヒーブースター & チョコブースター



*For Further Information
Please Contact Us*

さらに詳しい情報については
お問い合わせください

-  www.ptpachira.com
-  marketing@ptpachira.com
-  +62 21 3872 0057
-  0815 1050 1910
-  PT. Pachira Distrinusa
-  pachira.distrinusa

Head Office Building of Pachira Group
パチラグループ本社ビル

Customer Satisfaction Is Our Commitment

顧客満足が私たちの使命です



SIPAISI®

Sterilized Spice Paste

Sterilized Ginger Paste

殺菌生姜ペースト

This sterilized ginger paste is made of selected fresh ginger from ginger plantation with adding a bit salt dan sodium ascorbate as additive. It is processed with aseptic sterilization technology. Applied for making cooked food, culinary food and some other seasonings.

この殺菌済みジンジャーペーストは、厳選された新鮮な生姜を使用し、少量の食塩および酸化防止剤としてアスコルビン酸ナトリウムを添加しています。無菌殺菌（アセプティック）技術により加工されており、調理済み食品、各種料理、ならびにその他の調味料用途に幅広く使用できます。



SIPAISI®

Sterilized Spice Paste

Sterilized Turmeric Paste

滅菌ウコンペースト

This sterilized turmeric paste is made of selected fresh turmeric from turmeric plantation with adding a bit salt dan sodium ascorbate as additive. It is processed with aseptic sterilization technology. Applied for making cooked food, culinary food and some other seasonings.

この滅菌済みターメリックペーストは、ターメリック農園から厳選された新鮮なターメリックを使用し、添加物として少量の塩とアスコルビン酸ナトリウムを加えています。無菌滅菌技術により加工されております。調理済み食品、料理食品、その他の調味料の製造に適用されます。



SIPAISI®

Sterilized Spice Paste

Sterilized Galangal Paste

殺菌生姜ペースト

This sterilized galangal paste is made of selected fresh galangal from galangal plantation with adding a bit salt dan sodium ascorbate as additive. It is processed with aseptic sterilization technology. Applied for making cooked food, culinary food and some other seasonings.

この滅菌ガラングアルペーストは、ガラングアル農園から厳選された新鮮なガラングアルを使用し、添加物として少量の塩とアスコルビン酸ナトリウムを加えています。無菌滅菌技術により加工されております。調理済み食品、料理食品、その他の調味料の製造に適用されます。



SIPAISI®

Sterilized Spice Paste

Sterilized Aromatic Ginger Paste

滅菌芳香生姜ペースト

This sterilized aromatic ginger paste is made of selected fresh aromatic ginger from aromatic ginger plantation with adding a bit salt dan sodium ascorbate as additive. It is processed with aseptic sterilization technology. Applied for making cooked food, culinary food and some other seasonings.



この殺菌済みの香り生姜ペーストは、香り生姜農園から厳選された新鮮な香り生姜を使用し、添加物として少量の塩とアスコルビン酸ナトリウムを加えて作られています。無菌滅菌技術により加工されており、調理済み食品、料理食品、その他の調味料の製造に適用されます。

SIPAISI®

Sterilized Spice Paste

Sterilized Chili Paste

滅菌チリペースト

This sterilized chili paste is made of selected fresh chili from chili plantation with adding a bit salt dan sodium ascorbate as additive. It is processed with aseptic sterilization technology. Applied for making cooked food, culinary food and some other seasonings.



この滅菌チリペーストは、唐辛子農園から厳選された新鮮な唐辛子を使用し、添加物として少量の塩とアスコルビン酸ナトリウムを加えています。無菌滅菌技術により加工されており、調理済み食品、料理食品、その他の調味料の製造に適用されます。

SIPAISI®

Sterilized Spice Paste

Sterilized Lemongrass Paste

滅菌レモングラスペースト

This sterilized lemongrass paste is made of selected fresh lemongrass from lemongrass plantation with adding a bit salt dan sodium ascorbate as additive. It is processed with aseptic sterilization technology. Applied for making cooked food, culinary food and some other seasonings.



この滅菌レモングラスペーストは、レモングラス農園で採れた厳選された新鮮なレモングラスから作られており、添加物として少量の塩とアスコルビン酸ナトリウムが加えられています。無菌滅菌技術により加工されており、調理済み食品、料理食品、その他の調味料の製造に適用されます。

SIPAISI[®]

Sterilized Spice Paste

Sterilized Garlic Paste

殺菌ニンニクペースト

This sterilized garlic paste is made of selected fresh garlic from garlic plantation with adding a bit salt dan sodium ascorbate as additive. It is processed with aseptic sterilization technology. Applied for making cooked food, culinary food and some other seasonings.



この滅菌ガーリックペーストは、ニンニク農園から厳選された新鮮なニンニクを使用し、添加物として少量の塩とアスコルビン酸ナトリウムを加えています。無菌滅菌技術により加工されております。調理済み食品、料理食品、その他の調味料の製造に適用されます。

SIPAISI[®]

Sterilized Spice Paste

Sterilized Onion Paste

殺菌タマネギペースト

This sterilized onion paste is made of selected fresh onion from onion plantation with adding a bit salt dan sodium ascorbate as additive. It is processed with aseptic sterilization technology. Applied for making cooked food, culinary food and some other seasonings.



玉ねぎ農園から厳選した新鮮な玉ねぎを使用し、添加物として食塩とアスコルビン酸ナトリウムを少量加えた殺菌済みの玉ねぎペーストです。無菌滅菌技術により加工されております。調理済み食品、料理食品、その他の調味料の製造に適用されます。

Japanese Curry 日本のカレー



Application Advice

使用上のアドバイス

PRODUCT BENEFIT AND ADVANTAGE OF SPICE PASTE FOR WET SEASONING

ウェットシーズニング用スパイスペーストの製品利点と利点

SIPAIS[®]

Sterilized Spice Paste
滅菌スパイスペースト

DISTINCTIVE ADVANTAGE 独特の利点

- **COMPARATIVE ADVANTAGE OF TROPICAL SPICE OF INDONESIA**
インドネシアの熱帯スパイスの比較優位性
- **COMPETITIVE ADVANTAGE OF ASEPTIC STERILIZATION TECHNOLOGY**
無菌滅菌技術の競争優位性

PRODUCT BENEFIT 製品の利点

- **PASTE SPICE IS CRUSHED SPICE, ALMOST SIMILAR COLOR AS FRESH SPICE MEAT, TASTE PROFILE SAME AS FRESH SPICE**
ペーストスパイスは砕いたスパイスで、色はフレッシュスパイスミートとほぼ同じ、味はフレッシュスパイスと同じです
- **PASTE IS STERILIZED WITH ASEPTIC STERILIZATION TECHNOLOGY**
ペーストは無菌滅菌技術で滅菌されています
- **NOT CONTAIN CHEMICAL PRESERVATIVE AGENT**
化学防腐剤は含まれていません
- **AVAILABLE IN 3 PARTICLE PASTE SIZE: FINE, MEDIUM AND COARSE**
3つの粒子ペースト サイズをご用意: 細、中、粗
- **IT CAN BE APPLIED IN VARIOUS WET SEASONING**
さまざまなウェットシーズニングに使用できます。

PRODUCT ADVANTAGE 製品の特典

- **EASY TO USE, SIMPLE TO REPLACE FRESH SPICE DUE TO ALMOST SIMILAR COLOR TASTE PROFILE OF FRESH SPICE**
使いやすく、新鮮なスパイスの色味プロファイルがほぼ同じなので、新鮮なスパイスと簡単に交換できます。
- **CAN BE STORED AT ROOM TEMPERATURE, NOT NEED COLD STORAGE OR CHILLER**
室温で保存できるため、冷蔵保存や冷却装置は必要ありません。
- **CLEAN PRODUCT LABELLING (NATURAL PRODUCT)**
クリーン製品ラベル(天然製品)
- **APPLICABLE ACCORDING TO PARTICLE PASTE SIZE OF WET SEASONING WANTED**
ウェットシーズニングのペースト粒子サイズに応じて適用可能
- **USER EASILY DEVELOP NEW PRODUCT OF WET SEASONING**
ユーザーはウェットシーザーの新製品を簡単に開発できます

PACHIRA[®]

Quality Ingredient



Choco Booster
チョコ・ブースター



Application Advice
使用上のアドバイス

Coffee Booster is coffee powder concentrate which can be applied to boost and enrich coffee product taste or flavour.

コーヒーブースターは、コーヒー製品の味や風味を高め、豊かにするために適用できる濃縮コーヒー粉末です。



Coffee Booster
コーヒーブースター



Application Advice
使用上のアドバイス

Choco booster is chocolate powder concentrate which can be applied to boost and enrich chocolate product taste or flavor.

チョコレートブースターは、チョコレート製品の味や風味を高めて豊かにするために適用できるチョコレートパウダー濃縮物です。

PRODUCT BENEFIT AND ADVANTAGE OF CHOCO BOOSTER AND COFFEE BOOSTER FOR CHOCOLATE PRODUCT AND COFFEE PRODUCT

チョコブースターの製品メリットと利点
チョコレート製品およびコーヒー製品用のコーヒーブースター



DISTINCTIVE ADVANTAGE 独特の利点

- **COMPARATIVE ADVANTAGE OF COCOA AND COFFEE OF INDONESIA**
インドネシアのココアとコーヒーの比較優位性
- **COMPETITIVE ADVANTAGE OF TASTE BOOSTER POWDER INSTANT**
味覚増強パウダーインスタントの競争上の優位性

PRODUCT BENEFIT 製品の利点

- **CHOCO BOOSTER AND COFFEE BOOSTER ARE KIND OF CONCENTRATED EXTRACT**
チョコブースターとコーヒーブースターは濃縮エキス的一种です
- **CHOCO BOOSTER AND COFFEE CAN RESPECTIVELY BOOST AND ENHANCE TASTE INTENSITY OF CHOCOLATE PRODUCTS AND COFFEE PRODUCTS TO BE RICHER TASTE PROFILE**
チョコブースターとコーヒーは、それぞれチョコレート製品とコーヒー製品の味の強度をブーストして強化し、より豊かな味わいにします。
- **NATURAL PRODUCT, NOT CONTAIN ANY FOOD CHEMICAL**
天然製品であり、食品化学物質は含まれていません。
- **AVAILABLE IN 2 PARTICLES SIZE: FINE POWDER AND GRANULE**
粒径は微粉末と顆粒の2種類をご用意
- **EACH CAN BE APPLIED IN VARIOUS CHOCOLATE PRODUCTS AND COFFEE PRODUCTS**
それぞれはさまざまなチョコレート製品やコーヒー製品に適用できます。

PRODUCT ADVANTAGE 製品の特典

- **EASY TO HANDLE AND USE, LESS SPACE OF STORAGE, LOW DOSAGE IN USE**
取り扱いと使用が簡単、保管スペースが少なく、使用量が少ない
- **CAN ENRICH CHOCOLATE PRODUCTS AND COFFEE PRODUCTS TO MAKE TYPICAL TASTE PROFILE PERCEPTION AND PROVIDE CONSUMER HAVING SOME CHOISES**
チョコレート製品とコーヒー製品を強化して、典型的な味プロファイルの認識を可能にし、消費者にいくつかの選択肢を提供することができます
- **CLEAN PRODUCT LABELLING (NATURAL PRODUCT)**
クリーン製品ラベル(天然製品)
- **APPLICABLE ACCORDING TO SOLID PARTICLE IN FINISHED PRODUCT WANTED**
求められる完成品中の固体粒子に応じて適用可能
- **USER EASILY DEVELOP NEW PRODUCT OF CHOCOLATE PRODUCTS AND COFFEE PRODUCTS**
ユーザーはチョコレート製品やコーヒー製品の新品を簡単に開発できます

Science & Technology Advantage Oriented Company

科学技術の優位性を重視した企業



FACTORY RANGKASBITUNG

Jl. Prof. Dr. Ir. Soetami, Citeras, Rangkasbitung, Lebak,
Banten 42312, Indonesia