



“エスニックの日” 特別号

2015年5月29日発行

タイの台所新聞

www.allied-thai.co.jp/newspaper

▲ バックナンバーもこちらで公開中!! ▲

盛り上げよう!
エスニックの
食と文化



日本のエスニック文化とともに まもなく創業40年!

“タイの台所”ブランドでおなじみ、弊社株式会社アライドコーポレーションは、もうすぐ創業40年。日本におけるエスニック料理の普及に寄与しながら、今もなお成長を続けています。

株式会社アライドコーポレーションは、1976年に創業。意外に思われるかもしれませんが、当初は船舶代理店業で、87年よりタイ食品の輸入販売を開始しました。

先代の社長は大手商社の駐在員としてタイに滞在中に、日本の方と結婚され、帰国。その後タイへ再訪された夫人がタイ料理の魅力を再認識し、日本でも食材が手に入り、身近な料理として親しまれるようになればとの想いから輸入販売を開始しました。

初期の取引先は在日タイ人マーケットや一部の大手百貨店、飲食店など。タイ食材やタイ料理が一般化するよう、店頭での試食販売のほか、エスニック料理店がまだ少なかったため、夫人が営業先の飲食店でコックさんにタイ料理を教えることもあったといえます。

目指すは日本の一般の方に、広くタイ料理を親しんでいただくこと。そこで2000年に登場したのが自社ブランド「タイの台所」です。第一弾は下の4商品で、必要な調味料などがオールインワンになっており、誰でも手軽に本格な味を作れることから大ヒット。後続の「タイの台所 タイレッドカレーセット」などと合わせて累計一千五百万パックの売り上げを記録しています(PB含めると二千五百万パック)。また第一弾からの2年間で、約40アイテムをリリースしました。タイ輸入食品(NB品)にも「タイの台所」マークをつけたものがありますが、これは品質を信頼していただくための安心の目印です。

良質でおいしいタイ食品をお届けすることを大切にしながらも、今後は総合食品商社・メーカーとしてステップアップ。変わらぬご愛顧のほど、心よりお願い申し上げます!

ブランド第一弾の
ロングセラー!
手軽に
本格タイの味



タイの台所
タイグリーンカレー
セット



タイの台所
トムヤムクン
セット



タイの台所
タイ焼きそば
セット



タイの台所
生春巻
セット

楽天・タイの台所オンラインショップでも好評販売中!
<http://item.rakuten.co.jp/taiodaidokoro/c/0000000162/>

アライドコーポレーションのおもな沿革

- 1976年 (株)アライドショッピングコーポレーションの名で創業
- 1987年 タイ食品の輸入販売を開始
- 2000年 「タイの台所」ブランド発足
- 2004年 バンコク支店開設
- 2004年 氏家勇祐 代表取締役役に就任
- 2009年 「タイの台所新聞」発行開始
- 2010年 タイ・エスニックレストラン業界誌「スースー」発行開始
- 2011年 直営レストラン「One Dish Thai 渋谷宮益坂店」オープン

ご意見・ご感想を大募集!

より良い誌面にするために、弊誌へのご意見やご感想を募集しています。ご応募いただいた方の中から、毎月抽選で10名様に「タイの台所 パッケージデザイン」を1本プレゼント。お名前と年齢を明記の上、下記メールアドレスまでお寄せください。当選された方にはメールにてご連絡いたしますので、賞品送付先のご住所とお電話番号をお知らせください。応募期間は2015年12月末日まで。
allied@allied-thai.co.jp

大人気!
毎月
10名
様に!!



祝! 毎年5月29日は 「エスニックの日」

毎年5月29日は何の日かご存じですか? そう、エスニック地域の料理や文化の普及と理解促進を図る「エスニックの日」です。これは一般社団法人日本エスニック協会が制定したもので、「5」をアルファベットの「S」に見立て、「29」を「ニック」と語呂合わせして、「エスニックの日」になりました。平均気温が20℃を超えるとエスニック料理の消費が伸びるとされ、ちょうど5月頃からその時期となるた

め、毎年エスニック開きの意味も込められています。同協会は、東南アジアをはじめとするエスニック文化の国々との交流推進を目的に発足しました。ホームページや生活総合情報サイト「All about」と連動して、日本やエスニック文化の国々の情報をリアルタイムに発信し、関連イベントも開催。エスニック好きの方には堪らない情報満載なので、ぜひチェックしてみてください。

今日のエスニックシーンを築いたお店や企業に焦点

東南アジアへの渡航者の増加(13年度のタイへの渡航者数は約150万人!)や情報化社会の高度化などにより、エスニック料理は日本にも定着しつつあります。タイ食品市場も11年度と13年度を比較すると22%も伸張し、今もなお拡大傾向です。今号では、日本のエスニック料理普及の礎を築いた老舗店や企業に注目。皆さんも一緒に、日本のエスニックシーンを盛り上げていきましょう!

専門家が集結!「日本エスニック協会」



「一般社団法人 日本エスニック協会」は、エスニック各国の専門家が集結した権威団体です。専門性の高い情報発信を行うとともに、愛好家を巻き込んだ活動を行うことで、エスニック文化の普及を行っています。



「タイの台所新聞」レギュラー号のレシピコーナーでもおなじみ、氏家アマラー-昭子先生もアンバサダーとして活躍。

■エスニック協会専門家(アンバサダー)

- 氏家アマラー-昭子 (タイ料理研究家)
- 沖淑子 (エスニック料理、音楽研究家)
- 佐藤わか子 (料理研究家)
- 下関崇子 (タイフードコンサルタント)
- シャンカール・ノグチ (東京スパイス番長)
- 白石路以 (タイ料理ライター)
- 高岡朋子 (パノック発フリーペーパー編集長)
- 長澤恵 (タイ料理研究家)
- 古川音 (料理研究家)
- 渡辺玲 (スパイス研究家)



一般社団法人 日本エスニック協会 <http://ethnic-as.net/>

Close up!

エスニック食品普及の立役者

輸入食材店といえば、ご存知「カルディコーヒーファーム」。店舗運営を開始した初期よりエスニック食材を扱い、一般家庭への普及に足跡を残す輸入食材店のパイオニアです。



カルディの人気は、独自のお店の造りにもアリ。店内は西洋の図書館をイメージして設計、「お目当ての本を探すような感覚で商品を見つける」楽しさを演出している。また、旬の商品は箱ごと積んで陳列するなど、市場のような活気も特徴。

所狭しと並ぶ輸入食材や充実したコーヒーの数々に、ワクワクドキドキ。株式会社キヤメル珈琲が運営する「カルディコーヒーファーム」は、お店を訪れただけで胸が弾む楽しさがあります。エスニック料理が家庭の食卓でも身近になってきたのは、その食材を手軽に買えるようになったことも、大きな理由。日本全国に300店舗以上（2015年5月現在）を展開する同社は、日本の家庭におけるエスニック料理の普及に、大きく寄与してきたといっても過言ではありません。

多数のエスニック食材を扱う カルディコーヒーファーム

もの珍しかったその当時、多くの方に温かく迎え入れられたようです。2号店は92年に東京・下北沢に開店しました。ナタデココやタピオカなどが丁度ブームだったこともあり、エスニック食材の取り扱いはこの2号店から始まりました。

カルディコーヒーファームでは、エスニック食材のコーナーを、ほかの食材に比べて広めに展開しています。初期の頃から根強く売れているのは、やはりココナッツミルクやスイートチリソース、カレーペーストなどの基礎食品。最近ではココナッツオイルやココナッツウォーター、即席麺のトムヤムクン、グリーンカレーなどが売れ筋だそう。また、「タイの台所パクチードレッシング」といったパクチャー製品も、口コミなどで話題が広がっており、年々、エスニック食材の人気は高まりつつあると話します。

来る6月1日（月）～30日（火）まで全国の店舗で「手軽におうちでタイ料理」と題したイベントを開催。エスニック料理が恋しくなるこれからの季節、ぜひ足を運んでみませんか？



エスニック食材が並ぶコーナー。今年は「タイの台所 パクチードレッシング」など、パクチャー製品の注目度が急上昇。



毎年恒例のイベント「手軽におうちでタイ料理」を、6月1日～6月30日まで全国の店舗で開催。パクチャー、サムウンセン、パクチャーの調理セットや調味料類をお得価格で販売。

in JAPAN
番外編

タイ好きが通うタイレストランガイド

エスニックの日特別号は、日本屈指の老舗有名店をフィーチャー。永きにわたり支持されている理由は、創業以来変わらないその姿勢でした。

お客様が
“いつでも戻って来られる場所”を。
東京で一番古いタイ料理店

バンコク レストラン

1983年創業の「バンコク」は、東京都内でも営業しているタイ料理店の中でもっとも古いレストランです。店内のインテリアは創業当時からほとんど変わっていないそう。昭和のレトロな雰囲気初めて訪れた人をも懐かしい気持ちにさせてくれます。

オーナーはタイ人と日本人のご夫妻。当時タイ大使館に勤務していた「主人が、タイからのお客さまを案内できる店を」と自らこの店を始めたのだとか。メニューは家庭料理がほとんどで、辛い料理は辛く、甘さを効かせるとのはしっかり効かせて……と、現地の味を忠実に再現しています。日本人にはタイ料理の甘味が苦手な人もいますが、「辛さと塩気の中に感じる甘さこそが、コクと深みを加えてくれる重要な要素」であることから敢えて甘さは控え、創業当時から変わらぬ味を提供しているそう。現地の料理を再現する際に、味と並んで重要なのが香り。パクチャーひとつ取っても日本のものだと香りが違うため、ハーブや唐辛子、ニンニクなど香りが重要な食材はできる限り

リタイ産を使用するというこだわりも。食材から味付けまで、30年間一貫して創業当時の思いを引き継いでこられたのは、スタッフの理解があったから。女性シェフは約25年、取材に応えてくれた店長は勤続15年とベテラン揃いで、オーナーの想いをそのまま受け継ぎ店を大切に守っているのです。

広告は一切打たず、口コミのみ。大切なのは儲けることではなく、お客さまに喜んでもらうこと。料理だけではなく、店作りにも一貫しているそんな真摯な姿勢が伝わるからか、タイ料理店が増えた今も通ってくれる常連さんも多いそう。数年ぶりに訪れた人に「いつ戻って来ても同じ味だね」と言ってもらえると、長く続けてきて本当に良かったと思う、と話す店長は、最後に笑顔でこう語ってくれました。「店の味を大切にできたからこそ、東京で一番長く続けてこられたのだと思います。これからも一日でも長く、お客さまが帰って来る場所として存在し続けたい。来てくれる人のために店と味を守ることが、一番の目標です」。

おすすめメニュー



トムヤムクン(S)1300円。ミソたっぷり有頭エビを使用。数種類のハーブから出るすっきりとした香りの中に、エビの旨みと甘さがぐっと引き立つ味わい深い仕上がり。



鶏肉のレッドカレー 1400円、ライス300円。具だくさんで、辛さの後に深い甘味が広がる。柔らかな鶏肉とジャキジャキ食感のタケノコがマイルドなカレーによく合う。



店長 **ポンテブ ルンロト**さん
タイの大学を卒業後、日本の大学に留学。その際、アルバイトとして「バンコク」に入店。大学卒業後、タイへの帰国も考えたが、オーナーに誘われて「日本にある本店においておいしいタイ料理店の味を守りたい」との思いから社員に。今年で勤続15年のベテラン店長。



狭い階段を上り、小さな扉を開けると広がるのは、柔らかな光に包まれたノスタルジックな空間。

住：東京都港区六本木3-8-8 Wooビル 2F
電：03-3408-8722
営：11:30～15:00 (LO14:00)、17:00～23:00 (LO22:00)
休：日曜
交：地下鉄六本木駅より徒歩約5分