



“パクチリ発売” 特別号

2015年6月25日発行

日本食卓に
ニューウェーブ!
国民総パクチー

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!! ▲

お客様の要望第一位! 待望のチリ味、新登場

問合せフォームやFBに寄せられた
パクドレに関するご意見

パクチーの風味に辛味が加わったら、エスニック感が増して、また美味しくなりそう。

私はタイ料理が好きなので、辛いタイプのものもあったらうれしいです♪

中華タイプが欲しい 5%	その他 19%	チリタイプが欲しい 43%
容量のUP 12%	パクチー感をもっと強く 21%	

集計：2014年11月～2015年4月 サンプル数：314

「タイの台所 パクチーチリドレッシング」は、お客様のご要望に応じて誕生。表は、弊社の問合せフォームやFacebookのダイレクトメッセージに寄せられた「タイの台所 パクチーチリドレッシング」に関する要望をまとめたもの。なんと4割以上が、チリ味を求めるものでした。チリの辛さをしっかりと効かせながらも、ナンプラーの旨みを活かしたコク深いクリーミーな味わい。香りの強いタイ産の生のパクチーを刻んで加えているので、香りが鮮やかです。食べることにクセになる美味しさですよ。 ※順次、全国のスーパー等に導入・拡大予定

おすすめ! 使い方

パクチーチリドレッシングと同様、サラダのほか、唐揚げなどの揚げ物や肉料理とも好相性。パクチー(コリアンダー、香菜)は世界中で親しまれており各国の料理と親和性があるので、バンバンジーやタコス、カルパッチョなど、いろいろなお料理にお試しください。またホットドッグや韓国チヂミなどのソースにもおすすめです。

楽天・タイの台所オンラインショップにて
パクチリ特別先行販売中!

http://item.rakuten.co.jp/taiodaidokoro/pakuchi0616/

パクチーと
パクドレのセットで
ぜひ!

パ クチー専門店の開店ラッシュや関連製品の活況など、熱気をおびる今日のパクチーシーンに、ビッグニュース! 日経トレンディの上半期ヒットランキングにもノミネートされるなど、人気を博す「タイの台所 パクチードレッシング」(以下、パクドレ)に、ピリリと辛い「タイの台所 パクチーチリドレッシング」(以下、パクチー)が新しく仲間入りしました。パクドレの発売以降、メーカーで

ある株式会社アライドコーポレーションには、お客様から多くの声が寄せられました。中でも特に多かったのが、チリ味も欲しいというもの。パクチー好きにはエスニック料理が好きの方が多く、チリタイプも欲しい方が増えています。当然のことなかもしれません。ネットでは、パクドレに粉唐辛子とマヨネーズを加えたアレンジ形を自作する人もおり、そうしたご要望からパクチーは誕生しました。

パクドレのよさと辛さの融合に注力

開発では、パクドレの鮮やかなパクチーの香りとクリーミーさを活かしつつ、辛さの具合をどう調整するかが課題でした。辛さが強すぎるとはパクドレ本来のよさが掻き消され、逆に辛さが穏やかでもインパクトに欠けます。配合比を何度も変えてテストし、一般の方にもアンケートをとった末に、ようやく誕生しました。完成度の高さから、すでにメディアからの取材依頼も。パクドレとパクチー、次世代ドレッシングのこの二枚看板が、パクチーシーンをさらに盛り上げます!

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 パクチーチリドレッシング」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!!

スタッフおすすめ!

パクチリ アレンジRECIPE

タイの台所 株式会社アライドコーポレーションのスタッフがお届けする、パクチーチリドレッシングを使ったアレンジレシピです。ほんのひと手間で新鮮なおいしさ。ぜひ試してみてくださいね。



えびとアボカドのパクチリサラダ

女性に人気の海老とアボカドを、パクチーチリドレッシングで和えた簡単サラダです。パクチーを豪快に盛って召し上がるのもおすすめです。

調理時間
8分



材料【2人前】

えび(ボイル・大)……………6尾
アボカド……………1個
パクチーチリドレッシング……………適量
紫キャベツ(千切り)……………1/6個分
パクチー……………適量

作り方

- 1 アボカドをえびの大きさに合わせて、1cm程度にダイスカットする。
- 2 えびとカットしたアボカドをボウルに入れ、パクチーチリドレッシングを加えて和える。
- 3 皿にパクチーと紫キャベツを敷き、えびとアボカドを盛りつける。上にパクチーを飾って出来上がり。

パクチリのピリ辛油そば

適度な辛みとパクチーの風味がきいた、エスニック感たっぷりの美味しさ。具材は、そのとき手に入るもので自由にアレンジしてください。

調理時間
12分

材料【1人前】

中華麺(生)……………1袋
高菜……………15g
味付玉子……………1個
しめじ……………20g
パクチーチリドレッシング……………50g
マヨネーズ、レモン果汁、パクチー……………各適量
なす、蒸し鶏……………各30g

作り方

- 1 なすを細切りにし、油(分量外)を敷いたフライパンで軽く炒めておく。しめじは茹でておく。
- 2 中華麺を茹で、流水で締めて水けをきる。ボウルに移し、パクチーチリドレッシングとマヨネーズ、レモン果汁を加えてよく和える。
- 3 皿に盛り、具材を彩りよく飾って完成。

