タイの台所 おいしいタイ料理 http://www.allied-thai.co.jp

Vol. 57
MONTHLY 6月1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!!

日本人のタイ料理シェフ、増えてます!

長澤淳司さん
ベトナム料理やアジア料理店を経て、タイ料理の道へ。地方ごとに異なる味わいを持つ奥深さや、近隣国の影響を受けながら独自の個性的な料理を生み出しているところにタイ料理ならではの魅力を感じます。

藤本崇さん
洋食を経てタイ料理の世界に入り、今年で9年。辛さや酸味、塩気、甘味など、日本料理にはない複雑な味わいや、ハーブや生野菜から生まれるフレッシュ感など、タイ料理ならではの魅力を日本で伝えられれば。

日本人シェフが作るタイ料理が旨い理由(ワケ)

ここ数年増えている〝日本人シェフのタイ料理店〟。思えばフレンチもイタリアンも、人気店のほとんどは日本人シェフが腕を振るう店ばかり。それだけに、日本の食材と日本人の舌を知り尽くした料理人が作るメニューには、現地のそれとはまた違う、多くの日本人を惹き付ける魅力があるのかもしれません……。そこで今号では、人気店で活躍する日本人のタイ料理シェフに直撃取材!

日本人だからこそ生み出せる〝日本のおいしいタイ料理〟の秘密を探ります。

現地で学んだ本場の味と幅広い日本食材の融合

渋谷にある『One Dish Thai』でキッチンに立つのは、2人の日本人男性。今までもタイ料理の経験はあったものの、今年3月の現地研修を経て自分たちだからこそできる〝タイ料理の形〟がより明確になったそう。それは現地で学んだ本物の味を再現しつつ、東京の気候や繊細な日本人の舌、幅広い日本の旬食材を意識した〝この店だけのおいしさ〟を表現すること。現地で味わった感動を店でも伝えられるよう、今も試作を重ねる日々。お互い意見を交わすことで認識不足に気づくこともあり、店も個々も成長できていると思う、と語ってくれました。

料理と食べてくれる人に対するこんな真摯な姿勢は、今回取材した日本人シェフ全員に共通していた点。これこそが、日本人シェフが作るタイ料理がおいしい一番の理由かもしれません。

現地のおいしさはそのままにここでしか出せないタイ料理を!

タイ人も認めた本場の旨さ

シーフードと春雨の土鍋蒸し

タイ研修で現地の味に衝撃を受け、帰国後2人で30回以上試作を繰り返し生まれ変わった一品。その味わいに感動したタイ人ファミリーが、このメニューを食べるため1週間に2度訪れたこともあるという、本格的な味わい。

藤本さんのおすすめ

香りと食感が魅力のボリュームメニュー

ソフトシェルクラブと玉子のカレー炒め

殻ごと食べられるソフトシェルクラブは、現地でも定番の食材。ふわふわの玉子の食感とカレーの香りが食欲をそそる、ボリューム満点メニュー。

現地の名店の味を再現した自信作

ゲーンマッサマン

タマリンドの甘味と酸味をしっかりと効かせたマッサマンは、バンコクの人気店で食べた味を元に作り上げたもの。ピーナッツのほっくり食感もポイント。

長澤さんのおすすめ

日本人シェフのいるお店 File 1

↑シンプルかつ温かみのある、カフェのような洗練された店内。→「おいしいタイ料理」の赤い看板が目印。

One Dish Thai【渋谷】

日本人による、日本人のためのタイ料理!

日本人の舌に合うタイ料理を提供するため、スタッフはあえて全員日本人。ですが、レモンではなくマナオ(タイライム)、缶やパウダーではなくフレッシュココナッツミルク、24ヶ月長期熟成ナンプラーを使用するなど、“本物の味”へのこだわりは、かなりのもの。たっぷりのボリュームと控え目料金も魅力です。

住: 東京都渋谷区渋谷1-8-5 小山ビル2F
電: 03 6419 7350
営: 11:30~15:00、18:00~23:00　休: 月曜
交: 渋谷駅より徒歩約5分

2・3面に続く

エビとレモングラスのさっぱり和え

身体に優しく、毎日食べても負担のないタイ料理としておすすめしてくれたのがレモングラスたっぷりのこちらのサラダ。爽やかな味わいとハーブや野菜のフレッシュな食感をひと皿で存分に堪能できます。

ジャスミンライスのハーブスライスサラダ

彩りよく目にも鮮やかなひと皿。油を使わないヘルシーな料理ながら、さまざまな食材の味と香りのハーモニーを楽しめるタイ料理らしいメニューです。

日本人シェフのいるお店 File 2

クローブクルア【浅草】

シェフの心意気が詰まった本格料理にファン多数!

手作りの北タイソーセージやオリジナルペーストで作るマッサマンカレーなど、一品一品にこだわって作るタイ料理が味わえる店。シェフ自ら現地に赴き学んだ知識を元に作られる料理はどれも本格的で、タイ料理通をも唸らせるおいしさです。

住: 東京都台東区浅草1-33-4 斉藤ビル2F
電: 03 3847 3461
営: 11:30~15:00(L014:30)、月水木17:30~22:30(L021:30)、金土18:00~23:00(L022:00)、日祝12:00~21:00(L020:00)
休: 火　交: 浅草駅より徒歩約5分

クローブクルア　高梨　勇さん

フレンチの料理人時代、旅行中に「毎日食べてもおいしい」アジア料理に魅せられたことがきっかけで、アジアンエスニック料理店で働くことに。インドネシア料理、フィリピン料理なども経て独立。タイ・ベトナム料理専門店である当店を開き今年で13年という、タイ料理界ではベテランの日本人シェフ。

生野菜で潤し、ハーブで香りを感じる“食”の喜びを実感できるのが魅力

タイへ行く時は毎回ヤム、ゲーン、北タイなどのテーマを自ら設け、滞在中その料理だけを食べ続けるほど研究熱心。そんな高梨さんが感じるタイ料理の魅力とは、複雑な味わいや食材の香り、食感、鮮やかな色合いなど、食そのものに楽しみが溢れている点だとか。「おいしいものを食べると、人は笑顔になる。来た人に喜んでほしいから、いつも“おいしさの後の微笑み”まで届けられるタイ料理を作ることを心がけています」。

タイ焼きそば

シャキシャキ食感の野菜やモチモチの麺、プリッと弾力のあるシーフードなど、すべての素材の絶妙な仕上がりに、シェフの技が感じられる極上のパッタイ。

大海老のトムヤムクン

普通の日本人が毎日食べても「おいしい」と思える味を追求して生まれた一品。深いエビの旨みのなかに、ハーブの香りと程よい辛さが爽やかさをプラス。具だくさんで食べ応えもあり。

日本人シェフのいるお店 File 3

タイ国専門食堂【芝公園】

「毎日食べたいタイ料理」を提供する店

タイ料理の基本を忠実に守りながら、吟味した食材とそれを生かす確かな腕で日本人の口にもしっくりとくる料理を提供してくれます。近所の会社員や家族連れなど、タイ料理マニアではない人々にも愛される「毎日食べたいタイ料理」が好評。

住: 東京都港区芝公園2-12-15 大国ビル1F
電: 03 3438 2400
営: 11:00~15:00(L014:30)、17:00~22:00(L021:30)、第1土12:00~21:00(L020:30)
休: 日、第1以外の土　交: 芝公園駅より徒歩約3分

タイ国専門食堂　野中　真さん

18歳から料理の道へ入り、和食、洋食、中華、タイなどの料理店で働く。その後、本場の食材を使ったタイ料理を学ぶためタイでの料理修行も経験。後に独立し、飲食店のコンサルタントとして居酒屋やスペインバル、焼肉店などの立ち上げに携わる。2010年3月、オーナーシェフとして当店をオープン。

あえて本場の味にこだわらず“おいしさ”だけを追求したい

「タイ料理は視覚と記憶に頼って味わう人が多い。でも、誰かがタイで食べた“あの味”を追いかけていても仕方ない」と野中さん。本当においしいものは、いつ誰が食べてもおいしい。その確固たる信念から生まれる料理は、どれも食材の旨みと香りが引き立つ味わい深いタイ料理でありながら、日本人の舌と胃にも優しい。「和食しか食べたことがない人が食べてもおいしいはず」というシェフの言葉も納得の仕上がりです。

本場のおいしさを忠実に伝えることで日本人とタイ料理の距離を縮めたい

クルア・ナムプリック　矢田安正さん

飲食店チェーンの本部で、開発や物流、マーケティグなどを担当。その時に出合った現地のタイ料理に魅せられ、会社を辞めて独立。タイ料理学校へ通いつつオープン準備を始める。2013年7月、自由が丘にオーナーシェフとして『クルア・ナムプリック　ヌムさんのタイキッチン』を開店。

ハーブやスパイスを生かした本物の味を日本でも味わってほしい

サラリーマン時代、出張で訪れたタイで食べた本場の味に衝撃を受けたのが出店のきっかけ。「辛いものやパクチーが苦手で食わず嫌いの人もいるけど、米食文化を持つ日本人とタイ料理の相性はいい。ハーブとスパイスの香り、辛さ、酸味、甘味が調和したタイ料理本来の味わいを日本でも提供することでファンも増えるはず」と矢田さん。夜はホールにも出て、日本人ならではの視点でお客さまにおすすめ料理などを提案しているそう。

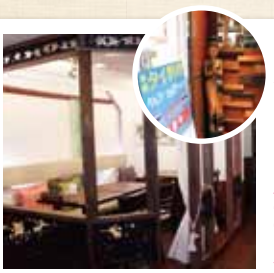
丸鶏ガイヤーン

お酒との相性がいいガイヤーン（チキンのグリル）は、ディナータイムの人気メニューのひとつ。程よくスパイシーなタレがチキンの旨みを引き立てます。

日本人シェフ入魂の一品

世界一のカレー! マッサマンカレー

金曜日のランチタイムのみ提供される、5食限定のメニュー。ホールスパイスを炒って潰すところから、すべて手作り。「こんなにおいしいカレーがあるなんて！」と感動するお客さまも多いという自慢の一品です。



クルア・ナムプリック【自由が丘】

ペーストから手作りのグリーンカレーも大人気!

オープン準備の段階から約1年弱をかけて開発したメニューの中でも、1番人気は「ヌムさんのグリーンカレー」。ヌムとは矢田さんのタイ語名で、ペーストからすべて手作りしている自信作。この店を訪れたら、一度は食べたい逸品です。

住: 東京都目黒区自由が丘2-14-20 第7千陽ビル2F
電: 03 3723 2136
営: 11:30〜15:00、17:30〜23:30、土11:30〜23:30、日祝11:30〜22:30
休: 月　交: 自由が丘駅より徒歩約3分

日本人シェフのいるお店 File 4

おいしい料理やかわいい雑貨などタイの文化を丸ごと伝えたい

ドゥアン・ダーオ　山ノ内恵麻さん

洋菓子会社で食品開発と研究をしていた時代に「自分が本当に作りたいお菓子を作るためカフェを開こう」と計画。かつてバンコクで1年間OLをしていたこともあり、タイ料理を提供するカフェを始めることに。バンコクのホテルや有名レストラン、タイ料理学校等で料理を学んだ後、2014年2月に当店を開店。

好みでカスタマイズできるのがタイ料理の魅力

ペーストから手作りのグリーンカレーに、唐辛子は一切なし。代わりに、生の青唐辛子を潰したものを添えて提供。スパイスとハーブをふんだんに取り入れる“香り”の部分を大切に、辛さは好みでカスタマイズできるのがこの店の魅力です。「甘味や酸味も苦手な人も多いので、調整できるようにしています。食事は自分好みの味で食べるほうが楽しいですから」。日本人女性らしい、細やかな感性が光るタイ料理に注目です。

グリーンカレー

現地のホテルで学んだ味をベースに、毎日ペーストから手作り。野菜の甘味とハーブのフレッシュな香りが詰まった、女性の好みの味わい深い仕上がりが印象的。ペーストに唐辛子を加えない分、後添えの青唐辛子は激辛なので、スパイシーな味が好きな人でも満足度は大！ヤムウンセン付きのセットもあり。

日本人シェフ入魂の一品

ドゥアン・ダーオ【池袋】

手作りタイ料理とスイーツがおいしいキュートなカフェ

タイ料理に加え、スイーツもすべて手作りの本格派カフェ。女性好みの寛げる店内には、タイから仕入れた雑貨もずらり。約10種類の野菜を加えたバジル炒めなど、味わいにも栄養にも配慮した、他店にはないタイ料理が揃っています。

住: 東京都豊島区西池袋3-30-6 磯野ビル1F
電: 03 5927 8660
営: 11:00〜18:00(LO)、金土11:00〜21:30(LO)
休: 日、月
交: 東京メトロ副都心線池袋駅C3出口より徒歩約2分

日本人シェフのいるお店 File 5

今回ご紹介した5軒の詳しいアクセスは当社ウェブサイトでチェック!!

http://allied-thai.co.jp/japancheff/

タイ料理だけじゃない

アライド コーポレーション 最新情報

家バル

Ie Bar

produce by ALLIED CORPORATION

ワインに良く合うおつまみ缶詰

日本に居酒屋があり、
アメリカにバーがあり、
イタリアにバールが
あるようにスペインには「バル」という酒場があります。
「家バル」はそんなスペインバルのおいしさをご家庭で気軽に楽しめるおつまみ缶詰です。

アサリのスモーク

スモークされたアサリがぎっしり。アサリの旨みをスモークの香りが引き立てます。そのままはもちろん、パスタやサラダにも。

ムール貝のスモーク

ワインにぴったりの旨みが凝縮されたムール貝をスモークしました。そのままはもちろん、パスタやサラダにも。

サバのグリーンペッパー

グリーンペッパーをピリッと効かせたサバのオイル漬け。キュッと締まった身はお料理の具材にもぴったり。

サーモンとディルのオイル煮

サーモンのオイル煮にディルをトッピング。爽やかな香りとほろ苦さがサーモンの味わいをより一層引き立てます。

鶏肉とジャガイモの香草煮

鶏肉とジャガイモを、ほろ苦い味わいと甘い香りのローズマリーとバジルと一緒に煮込みました。

砂肝のアヒージョ

砂肝をスペイン風のオイル煮（アヒージョ）にしました。にんにくと唐辛子が砂肝の旨みを引き立てます。

鶏肉とオリーブのトマト煮

トマトの酸味と甘みが鶏肉と相性ぴったり。そのままでも、パスタ等のお料理にも幅広くご利用頂けます。

ツナのパテ

ふんわり優しい食感のツナのパテにブラックペッパーを効かせました。クラッカーやバゲットとご一緒にどうぞ。

お買い求めは楽天タイの台所オンラインショップで
http://www.rakuten.co.jp/tainodaidokoro/

タイの台所オンラインショップ　検索

タイ食材輸入商社の運営だから　美味しい！本場の味！ ＋ お手頃な値段が嬉しい！

One Dish Thai 渋谷宮益坂店
東京都渋谷区渋谷1-8-5 小山ビル2階
☎ 03 6419 7350
●Lunch 11:30～15:00 ●Dinner 18:00～23:00
不定休　渋谷駅より徒歩5分
http://www.one-dish-thai.com/

One Dish Thaiの
おすすめ情報を
Facebookで更新中!>>>
https://www.facebook.com/thainodaidokoro

この新聞は各商品に封入してお届けしているため発行日と配布時期が多少ずれ込む場合がございます。また、号数を指定してお届けすることが出来ませんので予めご了承ください。　発行：株式会社アライドコーポレーション 〒224-0003 横浜市都筑区中川中央1-27-6 イストアール2F

ALLIED CORPORATION 株式会社アライド コーポレーション