噂のタイカップ麺を現地で徹底食べ比べ！

トムヤムクン味やマッサマン味なども発売され、日本でも昨年からジワジワと人気が広がってきているタイ料理味のカップ麺。もちろん現地タイには、日本とは比べ物にならないくらいバラエティー豊かなタイならではフレーバーが存在しています。

そこで今回は、タイで人気のカップ麺を『タイの台所新聞』編集部が徹底的に食べ比べ。気になる現地のカップ麺事情を詳しくリポートします！

トムヤム味だけで十数種！奥深きタイカップ麺の世界

タイのスーパーを訪れると驚くのが、カップ麺売り場が想像以上に大きいこと！　例えば同じトムヤム味でも、各社具材違い、麺違いなどさまざまなバージョンを販売しているので、その数は十数種類かそれ以上に上ります。もちろん、トムヤム以外にも定番と言えるタイ料理は、ほぼすべてがカップ麺になっているのでは!?と思えるほどのフレーバーの多さ。和食で例えると「肉じゃが味」や「すき焼き味」のカップ麺も販売されているような感覚なので、タイ料理が好きな人なら売り場を眺めているだけでも楽しめそうです。

日本のカップ麺同様、同じ種類でもメーカーにより麺、スープともにまったく味わいが異なり、各社かなりのこだわりを持って作っていることがわかった今回の食べ比べ。タイを訪れる機会があれば、日本ではなかなか試せないレアなフレーバーにもぜひ挑戦してみてはいかがでしょうか。

人気4社のトムヤム麺を食べてみました

タイ人からの支持率 No.1

MAMA／トムヤムクンナムコン（濃厚トムヤムクン味）

辛さ、酸味ともに引き立つタイ人好みの味

タイでインスタント麺の代名詞ともなっている「MAMA」ブランドの人気商品。スープは4社中もっとも濃い赤で、辛さだけでなく、酸味も強いのが特徴。麺はサクッとしたスナック麺に近い食感。本場らしいガツン!と濃い味が潔い。

WAIWAI／トムヤムプリックパオ（チリインオイル入りトムヤム味）

香ばしくコクのあるスープ

チリインオイルの香りが香ばしく、さらっとしていながらもコクのあるスープ。辛さは控えめで、麺はタイ人好みの柔らかさ。

yumyum／トムヤムクンナムコン（濃厚トムヤムクン味）

あっさりと食べやすい味

他社に比べると辛さ、酸味とも主張しておらず、さっぱりとした味わいのスープ。麺も軽い食感で、食事よりおやつ向きの味。

NISSIN／トムヤムクンセーブ（激旨トムヤムクン味）

生のような弾力麺がおいしい!

もっちりと弾力のある上質な麺が、日本企業の矜持を感じさせてくれる一品。酸味が程よく、ピリッと辛いスープも品があり美味。

おみやげにも◎ タイならではのカップ麺 おすすめ BEST3

1 ゲーンキャウワーンガイ（チキングリーンカレー味）

ハーブの香りが爽やか! バランスのいいカレー麺

カレー×ラーメンの組み合わせが日本人好みのカップ麺。辛さと甘さのバランスが良く、ハーブの香りもしっかりと感じられる一品。／MAMA

2 スッキータレー（海鮮タイスキ味）

タイスキをカップ麺で味わえる変わり種

シーフードの香りが特徴的なタイスキ味のカップ麺。あっさりとしたスナック感覚の味わい。／yumyum

3 ペッドパロー（中華風ダック煮込み味）

中華系スパイスの香りが広がる本格風味が魅力

タイ人が大好きな中華系タイ料理の定番、パローがカップ麺に!　八角など、中華スパイスの香りを生かした味わい深いスープが特徴。／MAMA

日本でも食べられる本場の味

タイの台所 カップトムヤムラーメン

※写真は調理例

魚介の旨みと辛酸っぱさが凝縮

魚介の深いコク味とハーブや香辛料による辛酸っぱさのインパクトが絶妙。現地の人も満足のおいしさ。

タイの台所 カップグリーンラーメン

※写真は調理例

爽やかさとコク味の妙

すがすがしいハーブの香りと辛味、そしてココナッツミルクのコクがあとを引く味わい。本場の味を忠実再現。

タイの台所オンラインショップでもお買い求め頂けます。http://item.rakuten.co.jp/tainodaidokoro/10000300/

さらにマニアックなタイの麺情報を当社サイトで公開中！

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

構成／文・タイ料理ライター 白石路以

アマラー先生のタイ料理レッスン

ベーシックメニューから
日本の食材を使ったオリジナルまで。
簡単なのにおいしい
タイ料理レシピ。

氏家アマラー昭子

日本タイ料理研究界のパイオニア。バンコク宮廷料理レストラン「ブラサカム」のチーフシェフ、ブンチュー氏に15年にわたり師事。現在もタイの料理教育の名門・スワンドゥシット大学に年に2回通い、造詣を深める。著書に『きょうのごはんはタイ料理』ほか多数。タイ料理教室「アマラーズ・キッチン」主宰。

「きょうのごはんはタイ料理」
NHK出版 刊

「簡単なのに本格派! はじめてのタイ料理」
講談社 刊

アマラー流 海鮮トムヤムラーメン

トムヤムタレーの「タレー」は魚介の意。その旨みが活きた、トムヤムのラーメンです。市販のトムヤムクンセットを使えば手軽。時間がないときのランチに

調理時間 10分

バミー・トムヤムタレー

トムヤムに不可欠なハーブや調味料がオールインワンの「タイの台所 トムヤムクンセット」。

材料【1人前】

タイの台所　トムヤムクンセット（市販）……1個
シーフードミックス（イカ、エビ、アサリなど）…80g
中華麺……1玉
パクチー（香菜）……適宜

作り方

1. 鍋に850ccのお湯を沸かし、トムヤムクンセット付属のスパイスセットを入れて、お湯に色が移って香りが出るまで中火で2〜3分加熱する。
2. 付属のチリインオイルとトムヤムペーストを入れてひと煮立ちさせ、スパイスセットを取り除く。シーフードミックスを加え、中まで火を通す。
3. 別の鍋にお湯をたっぷりと沸かし、中華麺を茹で始める。
4. 2に付属のナンプラーを加え、味をととのえる。※好みで砂糖や牛乳大さじ3を加えるとコクが増す。
5. 麺のお湯をきってどんぶりに移し、具材をすくいながらトムヤムのスープを注ぐ。パクチーを飾る。

調理時間 7分

パクチー風味のサラダうどん

パクチー革命！
パパッと満足レシピ

パクチー好きには堪らないおいしさ。爽やかながら、パクチー香るドレッシングと温泉卵のコク深い味わい。

材料1人前

うどん……1玉
紫キャベツ…適量
ミニトマト……2個
アボカド……1/4個
レモン……適量
グリーンリーフ……適量
エビ（ボイル）……4尾
温泉卵……1個
タイの台所 パクチードレッシング（市販）…適

作り方

①うどんを茹でて流水で締め、水気をよくきっておく。

②紫キャベツを千切りに、ミニトマトは横半分にカットして、アボカドは斜め切りにする。レモンはくし形に切る。

③皿にグリーンリーフを敷いてうどんを盛り、②の野菜とレモン、エビを飾る。中央に温泉卵をのせてパクチードレッシングを回しかける。

今回の注目!!

パクチーが香る「タイの台所　パクチードレッシング」。タイの香りを手軽に色々な料理に。

---

in JAPAN VOL.7

タイ好きが通うタイレストランガイド

タイをよく知る人々に愛される、おいしいタイ料理レストランを厳選。月替わりで、日本とタイから一軒ずつご紹介します。

学芸大学　タイカフェ ピーマイ

地元で愛される小さなタイカフェ

こだわりのタイ麺料理を食べたい時におすすめなのが、こちら。小さなカフェレストランながら、タイ料理歴20年以上を誇るベテランタイ人シェフによる本格的タイ料理が数多く揃っています。

なかでも人気なのが、日本ではちょっと珍しい生のセンレック（中細米麺）を使ったトムヤムクンヌードルやパッタイ。もちもちとした食感で弾力のある生麺は乾麺とはひと味ちがうおいしさなので、一度食べると夢中になるお客さまも多いのだとか。柔らかな生麺はスープやタレもよく絡み、麺好きにはたまらない味わいに仕上がっています。

右:トムヤムクンらーめん972円。濃厚ながらも爽やかな後味のトムヤムスープが美味。生麺はプラス108円。左:商店街に佇む小さな店。1人でも入りやすい雰囲気。

住: 東京都目黒区鷹番2-4-7-1F
電: 03 3791 4336
営: 11:30〜14:30（LO）、17:00〜22:20（LO）
休: なし
交: 東急東横線学芸大学駅より徒歩約7分

パッタイクン（エビ入りタイ風焼きそば）918円

おすすめメニュー

野菜や豆腐など具だくさんで、さまざまな食感を楽しめるパッタイ。麺は乾麺のほか、プラス108円で生麺に変更可能。

構成・文　タイ料理ライター 白石路以

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 〒225-0011 横浜市青葉区あざみ野1-4-3 三橋ビル5F
ALLIED CORPORATION 株式会社アライド コーポレーション