



# 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!! ▲

暑いから旨い!  
タイビールを  
飲もう



暑いバンコクでは、氷を入れて飲むのが当たり前! ハーブやスパイスの効いたタイ料理とも不思議と合います。



## タイビール×タイ料理で夏がもつと楽しくなる!

**タ** イ料理が恋しくなるこの季節、ぜひ試していただきたいのがスパイシーな料理との相性もよいタイのビールです。年間を通して気温と湿度の高いタイで作られているだけに、夏に飲むとさらにおいしく感じられる、との声もあるほど。今回はそんなタイビールの魅力に迫ります。

**氷入りのグラスで乾杯! それがタイ式の楽しみ方**

夜、タイの屋台をのぞいてみる

と、必ずセットで並んでいるのがビール瓶と氷入れ。日本では考えられないことですが、気温が高くビールがすぐにぬるくなってしまうタイでは氷を入れて飲むのが定番スタイル。うだるような暑さのなか、口から火が吹き出すほどの辛い料理でほてったのどにキユッと流し込む氷入りビールのおいしさは、まさに格別です。

現地をよく飲まれているのは、シンハー、リオ、チャーンの3種類。ビール好きのタイ人に取材したと

ころ、味わい深いプレミアムビール、シンハーは富裕層、すっきりとした味わいのリオは都市部の中間層、アルコール度数がもつとも高いチャーンは労働者階級と、ファン層がはっきり分かれているぞう。

### 祝・日本上陸30周年! タイといえばシンハー

日本で飲むタイビールといえば、やっぱりシンハー! 1933年、タイ初のビールとしてドイツの醸造技術を用い生まれたシンハーは、タイ王室からプレミアム品の証であるガルーダの紋章を印すことを許された唯一のビール。日本には上陸30周年、今や世界50カ国以上に輸出され、グローバルブランド

ドとしての地位を確立しました。昨今ではタイ料理店のほか野外フェスやファッションイベントなどでも飲まれており、男性はもちろんビール女子たちからの支持率も急上昇。ヨーロッパの高品質モルトのみを使用するなど、厳選素材と確かな技術から生まれるその味は、日本でも多くのビールファンを魅了しています。

ご意見・ご感想を大募集!

人気! 毎月10名様に!!

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・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。  
promote@allied-thai.co.jp

1. シンハー



豊かな香りと爽やかでスパイシーな味わいが特徴。世界から厳選された素材から生まれる、澄んだ黄金色のビール。

2. チャーン



アルコール度数が5.8%と、3銘柄のなかではもっとも強い。苦味が少なく、現地ではOLなどにも人気。現在タイ国内シェアNo.1の注目銘柄。

3. リオ



シンハーと同じ会社の別銘柄。苦味が少なく、現地ではOLなどにも人気。現在タイ国内シェアNo.1の注目銘柄。

### 各種イベントでも飲めるシンハービール

かつて国内ではタイ料理店のみで販売されていたシンハーですが、今では音楽をはじめとするさまざまなイベントで引っ張りだこの人気に。スーパーやネット販売でも買えるので、タイ料理を食べる際は自宅でもぜひ!

みんな大好き! シンハーのピミツをwebで公開中

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

NEWS!

### 「タイの台所 パクチー・ドリッシング」好評発売中!

人気「タイの台所 パクチー・ドリッシング」に、びりりとホットなチリタイプが新登場! 「Mart 8月号」など、メディアにもさっそく取り上げられるなど話題上昇中です。しっかりとした辛さとクリーミーな味わい、パクチーの香りが絶妙。楽天・タイの台所オンラインショップでも販売中なのでぜひお試しください。

<http://item.rakuten.co.jp/taiodaidokoro/pakuchi06>



# 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「プサラカム」のチーフシェフ、アンチュー氏に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『簡単なのに本格派! はじめてのタイ料理』『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

## 鶏胸肉の香り揚げ パクチャーチリソース

パクチャーチリドレッシングをソース仕立てにして添えた、タイ風の香り揚げです。ごはんはもちろん、お酒にもよく合う美味しさですよ。

調理時間  
15分



ガイトート・パクチャー・チリ

### 材料【2人前】

- 「タイの台所 パクチャーチリドレッシング」…大さじ4
- マヨネーズ……………大さじ1
- 鶏胸肉……………1枚
- スライスパイ\*……………小さじ1
- 上白糖……………1つまみ
- ナンプラー……………大さじ1
- 片栗粉……………適量
- 揚げ油……………適量

「タイの台所 パクチャーチリドレッシング」。揚げ物とも相性抜群。マヨネーズを加えると辛みが穏やかになり、よりコク深く。  
\*にんにく(大:3かけ)、パクチャーの根(みじん切り・大さじ1)、黒こしょう(粒・大さじ1/2)をすり鉢などですり潰してペーストにしたものを、ラップをして冷凍保存も可。

### 作り方

- 1 パクチャーチリドレッシングとマヨネーズを混ぜ合わせて、ソースを作っておく。好みに刻んだパクチャーを加えてもOK。
- 2 鶏胸肉を厚さ7~8mm、幅1.5cm程度にスライスする。ボウルに移し、スライスパイと上白糖、ナンプラーを加えて揉み込み、下味をしっかりつける。  
Point: 上白糖を加えることで、鶏胸肉がやわらかくなる。
- 3 下味をつけた鶏胸肉に片栗粉をまぶし、180℃の揚げ油でカラッと揚げる。皿に盛り、パクチャーチリソースを添えて提供する。生のパクチャーを飾ってもよい。

調理時間 10分

## 大豆とひよこ豆と トマトの パクチャーマリネ

パクチャー革命!  
パッと  
満足レシピ

お豆とパクチャードレッシングを和えたヘルシーメニュー。もちろんミックスビーンズの水煮で作ってもOK。マスタードが好アクセント。

- 「タイの台所 パクチャードレッシング」……………大さじ3
- マスタード……………小さじ1 1/2
- トマト……………50g
- パクチャー……………30g
- 大豆(水煮)……………100g
- ひよこ豆(水煮)……………100g
- 黒こしょう……………適量

今回の  
注目!

- ① パクチャードレッシングとマスタードを混ぜ合わせておく。
- ② トマトは角切りに、パクチャーは粗いみじん切りにする。
- ③ ボウルに大豆とひよこ豆、②のトマトとパクチャーを入れ、マスタードと合わせたパクチャードレッシングを加えてよく和える。皿に盛り、好みに黒こしょうを挽く。

作り方

パクチャーが  
香る「タイの  
台所 パクチャー  
ドレッシング」。タイの香りを、  
手軽に色々な料理に。



神楽坂

## ハヌマーズ ナイン

シンハードラフトが  
飲める店

タイ語を専攻していた学生時代から、20年以上にわたりタイ料理店で経験を積んだという、タイを愛するオーナーが営む店。シェフはバンコクの高級ホテル『セラトングランドホテル』と出身で、ハーブやスパイスをふんだんに使い、ペーストから手作りにこだわった香り豊かなタイ料理をいただけます。グルメが集まる神楽坂で人気を集めているだけに、この料理も味わいは折り紙付き。なめらかな泡と優しいのどしけがクセになる樽出しのシンハードラフトのほか、イタリヤのワインも豊富に揃って、お酒にこだわる方に最適。ヒミツにしておきたい、隠れ家のような一軒です。



右:レッドカレーチャーハン 980円。辛さのなかに、シーフードの旨みや甘みも感じられる隠れた名品! 日替わりメニュー。左: 寛げるおしゃれなラウンジ風の店内。

住: 東京都新宿区天神町3-5  
電: 03 6280 8989  
営: 11:30~15:00 (14:30LO)、  
17:30~23:30 (22:30LO)、  
日・祝~22:30 (21:30LO)  
休: 月曜  
交: 地下鉄神楽坂駅より徒歩約3分

シンハードラフト (S) 670円

カオソーイ (北部のカレーらーめん) 970円

数々のスパイスをブレンドして作るスープは、現地の名店にも負けない味わい深さ。ピリッとスパイシーで止まらない!

おすすめメニュー

in JAPAN  
VOL.9

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いたします。

構成/文  
タイ料理ライター 白石路似