Vol.65
MONTHLY 9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!! ▲

豚肉をとことん味わう スタミナ系タイ肉ごはん

タイでごはん×肉の組み合わせといえば、まず鶏肉のカオマンガイを思い浮かべる方が多いのでは!? ですが、実は現地では豚肉×ごはんの組み合わせも大人気！今回は、タイを代表する屋台系豚肉料理の世界にご案内します。

柔らか、トロトロ食感が魅力の中華系豚足煮込み

大鍋に豚足やホルモン、ゆで玉子などを入れ、コトコトと煮込んでいるお店があれば、それがカオカームーの専門店です。店ごとにこだわりはありますが、おいしさのヒミツはシナモンや八角などの中華スパイスの香り。さらにココナッツシュガーやパクチーの根などのタイ食材が加わることで、豚肉の甘味を最大限に引き出す魅惑の味わいが完成します。じっくり煮込まれた豚肉は、スプーンで簡単に切れるほど柔らか。脂身はトロリと甘く、赤身は噛むほどにジュワッと旨みが溢れ、タイ米との相性は抜群！ 地味ながらも豚肉のおいしさを余すところなく楽しめる絶品屋台料理です。

3種類の豚肉料理をあとを引く甘いタレで味わう

もうひとつ、屋台の豚肉料理として人気なのがカオムーデーンです。赤いチャーシュー（ムーデーン）をご飯にのせ、甘いタレをかけたシンプルな一品。ピーナッツや白ごまの入ったタレは味わうほどに深みの増す独特の風味。具には豚バラをカリカリに揚げたムークローブや中華風の腸詰めクンチアンを用意している店も多く、ひと皿で3種類の豚肉料理を堪能できるのも魅力です。手がかかっているのに、約150円ほどで楽しめる豚肉×ごはんの屋台料理。現地を訪れた際には、ぜひこだわりの名店でお試しください。

10時間煮込んだオフィス街の名店の味!!

『カオカームー サラデーン』のカオカームー

1日で豚肉80kg、玉子200個以上を使うという、大人気屋台。ヒミツの隠し味を加えたスープで10時間かけてじっくりと煮込んだカオカームーはとろけるように柔らかく、奥深い味わいです。

カームーと呼ばれるのは、脂身と赤身がバランス良く入ったすね肉の部分。ごはんの上に肉を盛るのが一般的ですが、こちらは別盛りでボリューム満点! 肉の下に隠れているバッカドーン（高菜漬け）が、味わいのアクセントに。

カオカームーに欠かせない3点セット

1 唐辛子入りの酢。酸味を少し加えることで、全体が引き締まりさらにおいしく！
2 小粒で香りの強いタイのニンニク。肉を食べつつ生のままかじるのがタイスタイル。
3 激辛の唐辛子。カオカーム一自体は甘いので、1で酸味、3で辛さを加えてバランス良く。

毎日、市場で買って来た豚肉をこの屋台の片隅にある小さなキッチンで煮込んでいます。さまざまな部位を煮込んだこだわりの味は、専門店だからこそ。

コラーゲン好きにおすすめなのが、カーキーと呼ばれる豚足部分。これだけを注文するタイ人も多いそう。

3種類の豚肉の旨さを堪能!

『チュワジュワフワット』のカオムーデーン

1963年から続く、歴史ある名店。甘すぎず、後味に奥行きを感じさせるタレは、隠し味になんとミルクを加えているのだとか。程よい柔らかさで肉の旨みをしっかり立たせたムーデーンも美味。

カオムーデーンにはこのセット

1 辛さが穏やかな唐辛子を加えた酢。甘いタレに酸味が加わり、バランスのいい味わいに。
2 濃厚な旨みを加えてくれるタイの甘口しょう油。程よい塩気があり、豚肉とよく合う。

豚肉料理の名店の詳細やアクセス方法はWebで

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

構成／文 タイ料理ライター 白石路以

新ブランド「四川料理 しびれ王」登場！

「タイの台所」でおなじみ、株式会社アライドコーポレーションより、新ブランド「四川料理 しびれ王」が登場！本場四川のしびれる旨さ（麻辣味）を追求し、中華を食べこんでいる方にも満足いただける美味しさ。「麻婆豆腐」「汁なし担々麺」などの調理セットやドレッシング類をラインナップ。9月中旬より楽天オンラインショップで先行販売。請うご期待！

http://www.rakuten.co.jp/tainodaidokoro/

ご意見・ご感想を大募集！

大人気！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

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、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『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

三枚肉のスパイス煮

豚バラを使ったタイの定番おかず。ごはんとの相性抜群！　シーユーダムを使っているので色は濃いですが、こっくりやさしい美味しさです。

調理時間 15分
※煮る時間等は除く

ムー・パロー

材料【4人前】

豚バラ肉（大きめの角切り）…500g
にんにく……1片
厚揚げ（六等分の角切り）…1枚
パクチーの根（叩いて潰す）…数本
A
- 白こしょう……小さじ1
- シーユーカオ*1……大さじ2
- シーユーダム*2……大さじ3
- 八角……2個
- シナモンスティック……2本
- パームシュガー（ざらめ糖も可）…大さじ3
- 水……3カップ

固ゆで玉子……4個

*1 タイの醤油。日本の醤油でも代用可。
*2 タイの甘い醤油。砂糖1：濃口醤油2を混ぜ合わせたものでも代用可。

作り方

1. 圧力鍋にサラダ油（分量外）を引いて温め、弱火でにんにくをキツネ色になるまで炒める。角切りの豚バラ肉を加え、全体に焼き色をつける。
2. パクチーの根、Aを加えフタをして加熱し、ピーッと鳴ってから弱火で15〜20分煮る。火を止め10分おく。
3. 厚揚げと殻をむいた固ゆで玉子を加え、フタをせずに10分煮ふくめる。器に盛り、パクチー（分量外）を飾る。

ADVICE／普通の鍋の場合は、味をみつつ蒸発を補う程度の水を加え、柔らかくなるまで煮る。厚揚げと玉子は煮上がりの少し前に投入。

調理時間 10分

牡蠣のパクチーチリソース炒め

パクチー革命！
パパッと満足レシピ

タバスコが生牡蠣に合うソースとして作られたように、チリは牡蠣と相性抜群！ パクチーとの風味の調和も楽しんで。

材料2人前

牡蠣……8粒
玉ねぎ（みじん切り）……大さじ2
マヨネーズ……大さじ1
「タイの台所　パクチーチリドレッシング」…大さじ1
パクチー……適量

今回の注目!!

作り方

①マヨネーズとパクチーチリドレッシングを混ぜ合わせる。
②フライパンにサラダ油（分量外）を引いて熱し、水けを切った牡蠣を中火で焼く。
③1とみじん切りの玉ねぎを加え、さっと炒め合わせる。器に盛りつけ、パクチーを飾る。

ぴりりとホットな辛さと鮮やかなパクチーの香りが特徴。楽天市場・タイの台所オンラインショップでも、お得に販売中!

---

in JAPAN VOL.10

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。

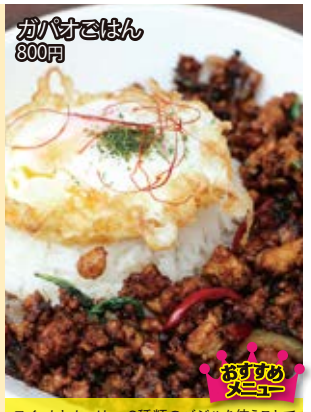
表参道　トンパイキッチン　【オープンエアで楽しむ屋台料理】

各種フードトラックなどが集まる共用スペース、『COMMUNE（コミューン）246』内にあるタイ料理店。オープンエアの開放的な雰囲気のなか、現地の屋台料理をコンセプトにしたタイ料理をいただけます。

ひと口食べると気づくのが、独特な"旨み"の深さ。それもそのはず、タイ料理らしいハーブやスパイスの香りを大切にしつつも、エビは甘エビ、ライスは香りのいいブランド米のジャスミンライスを使用。日本人の口に合う旨みを出すため、食材選びにはとことんこだわっているのだとか。世界各国のビールが揃っているのも魅力です。

右：パッポンカレー800円。たっぷり入った甘エビの旨みと香りが凝縮された、スパイシーな玉子とじカレー。日替わりメニュー。左：屋台気分で気軽に楽しめます。

住：東京都港区南青山3-13 COMMUNE 246内
電：03 5761 3454
営：11:30〜22:00
休：月曜
交：地下鉄表参道駅より徒歩約3分



スイートとホーリー、2種類のバジルを使うことで香りに奥行きが。ガツンとインパクトのある味わいでビールも進みます！

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