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

Vol.50
MONTHLY 11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!! ▲

タイ通ゴルファーお墨付き!!
タイ料理がおいしい
ゴルフ場3

タイ人も認める旨さ ゴルフ場のタイ料理

シ ョートコースを含めると250以上ものゴルフ場があるというタイ。日本では考えられないほどリーズナブルな費用に加え、一年中温かい恵まれた気候やタイ人らしいホスピタリティで迎えてくれるキャディたち、バラエティ豊かなコースレイアウトなど、ゴルファーにはたまらない魅力がぎゅっと詰まっています。その評判は日本のゴルファーの間でも広まり、最近では男性だけではなく、ゴルフを目的にタイに行く若い女性も増えているのだとか。

一流ホテル出身のシェフが腕を振るうタイ料理に舌鼓

プレイ面での魅力に加え、タイのゴルフ場に通う人々の間で知られているのが、ゴルフ場で出されるタイ料理のレベルの高さ！ ゴルフをするタイ人は味にうるさい富裕層が中心なこともあり、各ゴルフ場とも一流ホテル出身のシェフを抱え、街中のレストランに勝るとも劣らない本格的な料理の数々を提供しています。その味わいはタイ国内でも定評があり、時にはタイの有名なフード雑誌で「ゴルフ場のレストラン」特集が組まれることもあるほど。ゴルフ場は郊外にあり、産直の食材を手に入れやすい、という利点も。新鮮な食材を使い、腕利きのシェフが料理をするのだから、おいしくないわけがありません。また、多くのゴルフ場で日本食を提供しているのも、日本人にとっては嬉しい驚き。タイのゴルフ場で提供されている日本食って一体……!? 気になる方は、下記のHPで今すぐご確認を！

Alpine Golf Club

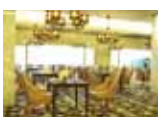
タイが誇る名門クラブは料理も一流!

世界的な大会も開かれる、タイを代表する名門コース。在住日本人にも人気が高く、利用者の約70%は日本人なのだとか。シェフは料理歴30年のベテラン。有名ホテルでの経験を生かし、タイ・中・和・洋と、バラエティに富んだメニューを提供しています。

ラープムートート（手前）は、スパイシーなハーブとひき肉のサラダをボール状にして揚げたフュージョン料理。サクサクとした食感の空芯菜の天ぷらに辛いソースをかけて食べるヤムバックブントートクローブ（左奥）は、日本人に人気。中華風のあんかけ麺、グイティオラートナーホンコン（右奥）は辛いものが苦手な人でも安心。

日本人のお客さまにはタンタン麺も人気です

Executive Chef Suchart Kandech さん



アルパイン ゴルフ クラブ
99 Moo 9, Bangkhan-Sathaneevitayu Rd., TB. Klong 5, AP. KlongLuang, Pathumthani
☎ 02 577 3333
www.alpinegolfclub.com/

WINDSOR PARK & GOLF CLUB

日本食のおいしさにも定評のあるクラブ

バンコク市内から約1時間というアクセスの良さも好評の有名クラブ。日本食歴の長いシェフが厨房を取り仕切っているため、タイ料理はもちろんのこと、日本食のレベルの高さでも知られています。日本人向けの特別サービスも提供するなど、親日的な点も魅力です。

ゴルフの後はおいしい料理をどうぞ!

General manager Kiratika Waughさん

Chef Kobさん

ハーブの香りと奥深いスパイシーな味わいがたまらないグリーンカレー味のチャーハン、カオパットゲーンキアオワーンクン（手前）。揚げ豆腐に中華風のあんを乗せたタオフーオップグルア（奥）は、国籍を問わず人気のメニュー。

ウィンザーパーク&ゴルフクラブ
46 Moo 8, Suwintawong Road, Nongchok, Bangkok
☎ 02 989 4200
www.windsorgolf.co.th/

The Vintage Club

日本人にも好評のパパイヤサラダ、ソムタム（手前）。奥は中華風の味付けで食べやすい鶏とカシューナッツの炒めもの。

タイの焼きそば、パッタイは日本人プレーヤーに人気のタイ料理のひとつ。優しい味わいで、運動後の胃にも優しい。

英国スタイルのシックなクラブ

イギリスのヴィンテージスタイルをテーマにした、シックな雰囲気が魅力のクラブ。シェフは有名ホテル等で約30年のキャリアを誇るベテランで、タイ料理のほか、日本食や西洋料理の腕にも定評が。とくに日本食は、利用者の約7割を占める日本人客にも好評です。

ザ ヴィンテージ クラブ
549,549/1-4 Moo 3 Panviti Rd. Klongdan Bangbor Samutprakarn
☎ 02 707 3820～6
www.vintagegolfthai.com

気になる!! タイのゴルフ場の日本食詳細はWebでチェック!!
http://allied-thai.co.jp/golf-gourmet/

ナンプラー活用レシピ

アマラー先生の簡単タイ料理レッスン

ナンプラー1本から
はじめられる簡単なのに
おいしいタイ料理レシピを
お届けします。

タイを代表する調味料。魚を原料とした醤油。バランスブランドは長期熟成させた最高級品ナンプラーです。

バランスフィッシュソース
260円(税込)

氏家アマラー昭子

1967年より2年間、タイの首都バンコクに在住。以降、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、プンチュー氏に15年間に渡り師事。現在も料理教育で有名なスワンドゥシット大学に年に2回通い、タイ料理への造詣をさらに深めている。伝統的なタイ料理はもちろん、日本の食材を最大限に利用したオリジナルタイ料理レシピにも定評がある。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』ほか多くの著書を持つ、日本タイ料理研究界のパイオニア。

「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

調理時間 60分

鶏もも肉のナンプラー煮

ガイ・トム・ナーム・プラー

アマラー先生のナンプラー活用レシピです。
もともと旨みの多い鶏のもも肉ですが、
たっぷりのナンプラーで煮る事によって
さらに旨みがアップします。レモングラスとバイマックルーの
香りも効いたタイらしい一品です。

材料【4人前】

鶏の骨付きもも肉……4本
水……2L

A
- パームシュガー……50g
- ナンプラー……200ml
- レモングラス……2本
- バイマックルー…5〜6枚
- ターメリック……小さじ1
- 塩……10g

ソース
- プリックチーファー…20g
- にんにく……10g
- 塩……小さじ1/2
- レモン汁……大さじ2
- ナンプラー……大さじ2

作り方

1. 大きな鍋にAを入れて火にかける。
2. 鶏は塩(分量外)でもみ、水でよく洗い1に入れて40〜60分ほどゆっくり煮て身が柔らかくなったら出来上がり。
3. ソースと一緒にサーブする。

ポイント

鶏肉は写真のようにタコ糸等で縛ってから煮ると形が綺麗に仕上がります。(鶏肉を傷つけないように注意)

ナンプラーを使ったその他のメニューレシピはHPで公開中! PC http://allied-thai.co.jp/nampla/ http://allied-thai.co.jp/qr/nampla/

ナンプラー活用レシピ満載!

これ一冊でおうちでタイ料理が楽しめる!

魔法の調味料ナンプラーを使って、お料理初心者でも簡単に本格タイ料理が楽しめます!

全国書店及び
タイの台所オンラインショップで
大好評発売中!

アマラー先生の最新刊
簡単なのに本格派!
「はじめてのタイ料理」
講談社 刊/氏家アマラー昭子著

http://item.rakuten.co.jp/tainodaidokoro/book-005/

Q.14 そうめんによく似た、この麺の原料って!?

タイ食材クイズ

タイの屋台でよく食べられているこの白い麺。一見そうめんにそっくりですが、実は原料も作り方も、もちろん味も、まったくの別物なんです。気になる原料と作り方は、図鑑でご確認を!

答えは『タイ食材図鑑』P.42でチェック

『タイ食材図鑑』
1890円(送料込み)

【カノムジーン】
ขนมจีน(カノムジーン)[タイ]
Thai vermicelli [英]

タイの台所オンラインショップ www.rakuten.co.jp/tainodaidokoro/ にて絶賛発売中!!

in JAPAN VOL.3

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。

新大久保 ソムオー 新大久保店

【 妥協知らずの確かな味が好評 】

数多のエスニック料理店が軒を連ねる新大久保にあって、いつ訪れても大勢の人で賑わっているのが、こちら。学生風の若者からサラリーマン、OLさんの女子会、外国人グループまで、オープン以来、幅広い層の人々からの支持を集めています。

人気の秘密は、本場そのものの勢いを感じさせてくれる、ダイナミックなタイ料理の数々。キッチンで腕を振るうのはイサーン出身の料理人たち。彼らが調理法から素材まで一切の妥協をせず作り上げる料理は、本場でもなかなか味わえないほどの絶品揃いで、タイ人の常連客が多いというのも納得。「タイで食べた思い出の美味」を求める人々を確実に満足させてくれる、貴重な一軒です。

おすすめメニュー

ゲーンソム(雷魚の姿煮)
2000円

タマリンドの酸味が効いたピリ辛スープに、揚げた雷魚と野菜。魚の旨味と野菜の甘みが凝縮され絶品。

上:シーフードとインスタント麺の激辛炒め980円。タイのインスタント麺を使った、屋台風の豪華なシーフード焼きそば。下:清潔感のあるカジュアルな店内。

住: 東京都新宿区百人町1-11-24 YSビル1F
電: 03 3366 8686
営: 11:00~24:00、金・土・祝前日~翌1:00 (ランチは11:00~15:30)
休: なし
交: JR山手線新大久保駅より徒歩約1分

タイの“あは~ん”事情

タイの「あは~ん=食」事情をお伝えするこのコーナーでは、タイ人が夢中になっている食の流行や食べ物関係のニュースを徹底調査。旅行ではなかなか見えてこない、リアルな「今」をお届けします!

第40章

“増やす”のではなく“育てる” 目指すはタイ人スタッフの独立!

数あるバンコクの日本食店のなかでも、接客面で評判なのが、ここ『てっぺん』です。有名な朝礼をはじめ、スタッフ教育に力を入れていることで知られるだけに、海外でもその姿勢は変わらず。開店当初は従業員教育のために、7人もの日本人が来タイしたほど。

「難しかったのは、“今”を重視するタイ人に、将来のためにがんばる、という考え方を伝えること。例えば、今がんばれば、将来自分の店が持てるかもしれない。現在の努力と自分の将来を結びつけて考えてみる。そういう“精神”を伝えることが、当店の目標です」

その言葉を裏付けるように、「店を増やすことは重視していない」と言う店長の小林さん。「それより、タイ人スタッフが独立し、自分の店を持ってくれれば。日本食を通して、タイがより活性化すれば嬉しい」と、笑顔で語ります。

「いくらと鮭のぶっかけ釜飯」340B。日本人の子供たちやタイ人など、幅広い層に人気の豪快メニュー。

そのためにも、根気よくタイ人との対話を続けているのだとか。タイと日本、タイ人と日本食。その結びつきをさらに強めるための起爆剤になるのは、まっすぐな心でこの国と向き合う、日本の若き飲食人たちかもしれません。

「豪快鰹のわら焼き」430B。マイナス60度で瞬間冷凍し、そのままバンコクへ直送しているという高知産のかつおは、現地で食べるのと変わらないほど新鮮そのもの。炎を上げて焼き上げるパフォーマンスも大好評!

てっぺん
-Teppen Thailand
☎02 714 1412

スクンビットソイ61を入り、2~3分ほど行ったところにある一軒家。広告をうっていないのにも関わらず、週末は予約で埋まるほどの人気店に。

構成/文(1・3面) タイ料理ライター 白石路以

タイの台所 & One Dish Thai 新着情報

本場の味を直輸入

話題のタイツナカレー缶 満を持してタイの台所から新登場!

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

タイツナカレー

グリーン　レッド　マサマン

ボリュームたっぷり 185g

タイの台所がタイ最大手缶詰メーカー『タイユニオン社』のブランド"SEALECT"とコラボレーション。本場タイツナカレーを日本の皆様にお届けいたします。

タイツナカレーグリーン

グリーンチリの爽やかな辛さとハーブの香り、ココナッツミルクのコクと甘さが特徴のタイカレー。バイマックルー、スズメナスビ（小さな茄子の一種）、バジルなど本場の具が入っています。

タイツナカレーレッド

タイの赤唐辛子(プリッキーヌ)とハーブをベースにした調味料とココナッツミルクで仕上げています。タイの唐辛子がそのまま入っていて、パンチの効いたタイ本場の辛さ。ツナとの相性もバツグンの味に仕上げました。

タイツナカレーマサマン

CNNによる「世界美食ランキング50」の1位に選出されたマサマンカレー。複数のスパイスによる香りとココナッツ・ピーナッツの甘さとコクが特徴です。世界の美食家が認めた美味しさを忠実に再現しています。

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

人気のグリーンカレー、注目度No.1のマサマンカレーをレストランで楽しむなら

One Dish Thai

http://www.one-dish-thai.com/

恵比寿店
東京都渋谷区広尾1-3-12ハイネス恵比寿1F
☎ 03 5422 7128
●Lunch11:30～15:00 ●Dinner18:00～23:00
不定休　恵比寿駅より徒歩5分

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
●Lunch11:30～15:00 ●Dinner18:00～23:00
不定休　渋谷駅より徒歩5分

貸切OK
お得なパーティプランもご用意しています。

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