Vol.52
MONTHLY 1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!!

絶品カオマンガイで鶏の旨味、丸ごと堪能

ヤツヤに炊きあがったライスの上には、ふっくらチキン。そこにピリ辛濃厚ダレをかけた「カオマンガイ」は、屋台でも気軽に食べられる庶民的なひと皿ごはん。強い香りやクセがなく食べやすいので、タイ料理入門編にもおすすめしたい料理のひとつです。

ルーツは中国・海南島にあり東南アジアに広がる料理

現地ではすっかりタイ料理として根付いているカオマンガイですが、もともとは中国の料理。19世紀後半、職を求め東南アジア全域に渡った海南島出身者たちが各地で広めたと言われています。その説を裏付けるように、タイのほかにもベトナムやカンボジア、マレーシアなど、各国に現在もカオマンガイによく似た料理が。なかでも有名なシンガポールのチキンライスは、ルーツをそのまま表す「海南鶏飯」という名で現地の人たちに親しまれています。

チキン、ライス、タレ、スープバランスが評価を決める

丸鶏を茹で、そのスープで米を炊き、肉を取り除いたガラはスープに。鶏の旨味を丸ごと、余すことなく味わえるカオマンガイは、鶏肉のおいしさに定評のあるタイにぴったりの料理。タイの味噌と言われるタオチオ、たまり醤油に似たシーユーダムをベースに、ニンニクやショウガ、唐辛子を加えた濃厚なタレが茹で鶏の旨味を引き立てます。シンプルな料理ですが、米を鶏の脂とニンニク等で炒めてから炊き上げたり、スープにニガウリで苦味を足したりと、実は店ごとに細かなこだわりが。もちろん食べる側にも好みはありますが、多くのタイ人に支持される店に共通しているのは、チキン、ライス、タレ、スープのすべてにバランスよくこだわっていること。チキンとライスがおいしくても、スープがダメなら本当の人気店にはなれない、というわけです。そこで今回は、バンコクの有名店、通称『ピンクのカオマンガイ』の魅力を徹底解剖。40年にわたりタイ人にも外国人にも愛されている、人気店の秘密を探ってみました。さらに弊社Webでは、〝カオマンガイ通〟になれるレア情報も公開中です!

バンコク人気No.1
「ピンクのカオマンガイ」おいしさの秘密って!?

ピンクのかわいらしい制服から、この通称で呼ばれることに。バンコクで知らない人はいないほどの有名店です。

カオマンガイ　40B。スープは無料。唐辛子とニンニク、ショウガの香りが食欲をそそる。

鮮やかなピンクのポロシャツを着た店員さんが目印。

こだわり2 ライス

上質なジャスミンライスを使用。鶏の脂とニンニクで米を炒めてから、チキンスープで炊きあげる。炒めのひと手間を加えることで、より香りがよく旨味の濃いライスに。

こだわり1 チキン

鶏肉は柔らかく香りのいい3〜5キロサイズのCapon（食用の雄鶏）のみを使用。塩を加えた水でゆっくりと火を通すことで、弾力のある、柔らかな食感に仕上げます。

こだわり4 スープ

鶏肉を切り離したら、骨はそのまま大きなスープ鍋へ。野菜などは加えず、鶏がらだけをじっくりと煮込んだスープは旨味たっぷり。大皿でオーダーする常連も多い。

こだわり3 タレ

甘すぎず、塩辛すぎないバランスを重視。さらりとしているので、ライスにもよく絡む。カットした唐辛子、ニンニク、ショウガの程よい大きさも味わいと食感の決め手。

店の前にも人が溢れるバンコク随一の有名店

行列、相席は当たり前のカオマンガイ食堂。その味を求めて国内外から人が集まり、1日の鶏肉の消費量は150〜200kg(約50〜60羽)にも及ぶのだとか。カオマンガイファンなら、一度は訪れたい聖地です。

『ガイトーン プラトゥーナム（ゴアーン）』

住: New Petchburi Rd, Makkasan, Bangkok
☎: 02 252 6325
営: 5:30〜14:30、17:00〜翌4:00
休: なし

さらにレアなカオマンガイ情報を公開中！　今すぐWebでチェック!!

http://allied-thai.co.jp/khao-man-gai/

アマラー先生のタイ料理レッスン

タイ料理好きなら一度は食べたことのあるベーシックなメニューから日本の食材を使った華やかなオリジナルメニューまで。簡単なのにおいしいタイ料理レシピをお届けします。

氏家アマラー昭子

『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。

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、ブンチュー氏に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」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 90分

鶏ご飯

カオ・マン・ガイ

ご家庭でも本格的なカオマンガイが
美味しく作れるレシピをアマラー先生に教えて頂きました。
少し調理時間はかかりますが、ゆっくり煮れば
ご飯を炊く煮汁に旨みがたっぷりと出て、鶏肉もジューシーに
仕上がります。ぜひお試し下さい。

材料【2人前】

鶏肉(もも、または胸肉)……小2枚
長ねぎ(緑の部分)……適量
生姜の皮……適量
米(タイ米)……1.5カップ
鶏ガラスープの素……大さじ1
シーユーカオ……大さじ1
つけ合わせ野菜(万能ねぎ、きゅうり、セロリ等)…適量

A【ソース】

- タオチオ……大さじ1
- 酒……大さじ1
- シーユーダム……大さじ1/2
- にんにく(みじん切り)……1片
- 生姜(みじん切り)……親指大
- プリッキーヌー…お好みで1～2本
- 酢……大さじ1.5
- 砂糖……大さじ1/2

作り方

1. 鶏肉は丁寧に皮を整え、2か所をタコ糸等で縛る。
2. 1の鶏肉を鍋に入れ、たっぷりひたるまで水を注ぎ、生姜の皮、長ネギ、鶏ガラスープの素を入れて中火から弱火で煮る(鶏が鍋の中で踊らないように)。鶏肉がある程度柔らかくなったら、シーユーカオを加えさらに煮込む。
3. 鶏肉が十分に柔らかくなったらボールに取り出し、網で濾した煮汁をかけておく。
4. 3の煮汁とにんにく、生姜でご飯を炊く。ご飯が炊けたら、1cm程度に切った鶏肉、つけ合わせの野菜と共に盛りつけ、Aのソースを添えて出来上がり。

ポイント

- タイ米は2～3回さっと洗います。
- ご飯を炊く煮汁は人肌程度以下の温度になってから使います。

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.16 主原料は大豆。「タイの●●」と呼ばれます

タイ食材クイズ

カオマンガイのタレのベースになるほか、日本人も大好きな空芯菜炒めの味付けにも欠かせない調味料。日本のある調味料に風味が似ていることから、「タイの●●」とも言われています。

答えは『タイ食材図鑑』P.15でチェック

『タイ食材図鑑』
1890円(送料込み)

【タオチオ】
เต้าเจี้ยว(タオチオ)[タイ]
Soy bean paste [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.4

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。

芝公園

タイ国専門食堂

【 1日20食限定の大人気カオマンガイ 】

躍動感が伝わるオープンキッチンと、温かみのある空間。カフェのような洗練された店内でいただけるのは、オーナーシェフの野中さんが作る、基本に忠実なタイ料理の数々。シンプルな材料で丁寧に仕上げる、昔ながらのタイの味を楽しめます。

ランチタイムに訪れたなら、一度は味わいたいのがカオマンガイ。水と塩だけでゆっくりと時間をかけ火を入れたチキンは、柔らかくジューシィな仕上がり。鶏の脂とニンニクで炒めてから鶏を茹でたスープで炊いた、パラリと軽く優しい味わいのライスや、ショウガが効いたコクのあるタレともよく合います。13時前には売り切れることも多いので、早めに訪れるのがおすすめです。

おすすめメニュー

カオマンガイ(蒸し鶏ごはん)
900円

ランチ限定メニュー。パクチーやショウガ、唐辛子などが入ったタレがチキンの旨味を引き立てて美味。

上:ディナーメニューのえびトースト650円。ほぼえび100%のすり身は、ふわふわ、プリプリの食感。タレも自家製!下:天井が高く、開放感のある店内も魅力。

住: 東京都港区芝公園2-12-15 大国ビル1F
電: 03 3438 2400
営: 11:00~14:30(LO)、17:00~21:30(LO)、第1土12:00~20:30(LO)
休: 第1以外の土曜日、日曜日、祝日
交: 地下鉄芝公園駅より徒歩約2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42章

『孫三郎』を世界へ! これが各国代表が掲げる共通の目標

「世界で勝負できるブランドを作りたい」という創業者の思いから、熊本に誕生した和牛専門店『孫三郎』。その後、各国の事情をよく知る仲間たちがそれぞれの国の『孫三郎』のオーナーとなり、わずか数年で、香港や上海などアジア各地に店舗を展開するブランドにまで成長しました。

バンコク店のオーナーは、不動産投資家としても活躍する西尾さん。不動産の仕事で訪れたバンコクでビジネスの可能性を感じ、タイ初の『孫三郎』をオープンしたものの、初の飲食業は戸惑うことばかりだったそう。

「北海道和牛を入れられるようになるまでは、食材探しに苦労しました。タイ人は食事中にあまりお酒を飲まないので、アルコールの売れ行きが伸びなかったのも痛かったですね。今はメニュー開発や接客などをタイ人主導に変え、タイ人客のニーズに応えられる店作りを目指しています」

「アジアを渡り歩くには、勢いも大切」という信条の元、進んできた西尾さん。今後もその〝勢い〟を大切に、仲間たちと協力しながら『孫三郎』の世界展開を目指しています。

「北海道特選和牛 しゃぶしゃぶまたはすき焼き」120g 850B。北海道の大自然の中で育ったブランド牛、神居牛を使用。とろけるような柔らかな肉質は和牛ならでは。タイ人、日本人を問わず大人気。

しゃぶしゃぶ すき焼き
孫三郎
☎02 712 6469

タイの第一号店としてオープンした、Bangkok J-Avenue店。トンロー(スクンビット55)ソイ15にあるショッピングモール、J-Avenueの2階。

「板長おすすめ刺身の八種盛り」1200B。バンコク店では肉のほかに、刺身や寿司も提供している。五種盛り780Bもあり。

構成/文(1・3面) タイ料理ライター 白石路以

タイの台所 イチオシ商品

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

2014年3月発売!!

話題のタイカレー缶にチキンが登場!!

タイの台所オリジナル

チキンたっぷり　本場の味

画像は調理例です

グリーンカレーチキン

タイカレー人気No.1!

マサマンカレーチキン

世界の美食家が認めた味を再現!

イエローカレーチキン

日本でもなじみの味のカレー

楽天ランキング市場 1位獲得!!

売れてます! 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

ボリューム たっぷり 185g

タイツナカレーグリーン

タイツナカレーレッド

タイツナカレーマサマン

画像は調理例です

レンジアップだけでタイ料理&パエリア

画像は調理例です

タイ料理、パエリアに
ぴったりなジャスミン米を使用。
外箱はそのまま容器になりますので、
水を加えてレンジアップだけで
お手軽に本場の味を
お楽しみ頂けます。

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

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