Vol.55
MONTHLY 4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!! ▲

各カレーの詳細は2面でCheck!!

東西南北激辛味探訪 タイ全土カレー地図

おなじみのグリーンカレーやマッサマンなど、タイ料理といえばまっ先にカレーを思い浮かべる方も多いのではないでしょうか。そんなカレー大国だけあり、タイには日本ではまだあまり知られていないレアなカレーが数多く存在しているのです。今回は外国人にも人気のものから海外ではなかなか味わえないちょっと珍しいものまで、東西南北タイ全土のカレーをご紹介します。

色、味、食感もさまざま 個性豊かなタイカレー

意外と難しいのが、「タイカレー」の定義。タイ語でカレーはゲーンと呼ばれますが、これは汁物全般を指す言葉。そのためカレーとはほど遠い澄まし汁のようなスープも、ゲーンと呼ばれるのです。そこで今回は、各種ハーブやチリなどを潰して作るペースト「プリックゲーン」(タイ料理におけるカレールー)を使用して作る料理を中心に、辛さや食感、ごはんとの相性などを踏まえ、「カレーに近い」と思えるものを厳選しました。タイカレーと聞いて思い浮かぶ濃厚なタイプは、ほぼ中部のもの。地方に行くほど個性が強くなり、汁なしや炒めものタイプも。スープに近いものも多くありますが、その刺激的な辛さはカレーそのもの。ごはんとも合うので、タイのスープカレーだと考えるとしっくりくるかもしれません。ウェブサイトでは、タイカレーがおいしいバンコクのレストランを公開中。気になる方は、今すぐアクセスを!

1 ゲーンノーマイ／2 ゲーンオム／3 ゲーンハンレー／4 ゲーンケー／5 ゲーンホッ

6 ゲーンムーチャムアン

7 ゲーンパー／8 ゲーンペットペッドヤーン／9 ゲーンテーポー／10 ゲーンカリー／11 ゲーンソム／12 ゲーンパネーン

14 ゲーンルアン／15 ガイコレー

13 ゲーンタイプラー

ゲーンキアオワーン
ココナッツミルクが入り、濃厚で甘みもあるグリーンカレーは中部の料理。より詳しく知りたい方は『タイの台所新聞』のサイトより、バックナンバー33号をCheck!

ゲーンマッサマン
シナモンやカルダモン、クミンなど、各種スパイスを使うイスラム教徒のカレー。より詳しく知りたい方は『タイの台所新聞』のサイトより、バックナンバー27号をCheck!

北から南まで一挙に紹介 タイ全土カレー味巡り

ひと口にタイカレーと言っても、味も具材も地域によってさまざま。この15品さえ覚えれば、とりあえずタイカレーの基本はクリア!

北部

ゲーンケー

種類豊富な北部の野菜がたっぷり入ったスパイシーなスープ。野菜やハーブの甘みや苦味をしっかり堪能できる滋味溢れるおいしさながら、その辛さは本格的。

ゲーンハンレー

かつてミャンマーから伝わったと言われる北部のカレー。豚バラを使用するため、脂の濃厚な旨みと甘みがスパイシーなカレーを引き立てる。ショウガもポイント。

ゲーンホッ

たけのこや小ナス、わけぎなど、さまざまな野菜を春雨と一緒に炒め煮にする家庭料理。汁気がないのに名前にゲーンと付くのは、味付けにカレーが使用されるため。

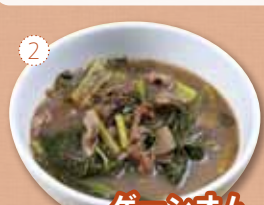
ゲーンパー

タイカレーのなかでも、辛さが強いことで知られる一品。森のカレーという名前の通りさまざまな種類の野菜をふんだんに入れるほか、イノシシ等の肉を使うことも多い。

東北部

ゲーンノーマイ

たけのこカレー。バイヤナーンという独特の香りのするハーブを使うため、クセのある味わい。唐辛子たっぷりでかなり辛いため、上級者向けのスープカレーと言えそう。



ゲーンオム

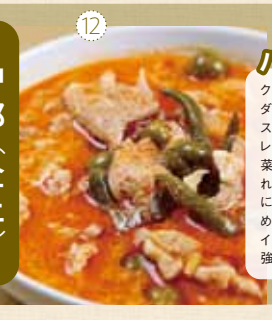
野菜やホルモンがふんだんに入った田舎風のスープ煮込み。独特の色合いはバナナの花のつぼみを入れているため。刺激的な辛さと香りで、好きな人にはたまらない。

東部

ゲーンムーチャムアン

チャンタブリー県の名物料理。酸味と甘みのあるチャムアンの葉が味付けのポイント。この木がほかのエリアにあまりないため、東部以外ではなかなか食べられない。

中部(全土)



ゲーンパネーン

クミンやコリアンダーシードなどのスパイスを加えたレッドカレー。野菜はほとんど入れず、肉をメインにスープは少なめに仕上げる。オイリーで甘みが強くコクがある。

ゲーンソム

オレンジ色が特徴のスープカレー。タマリンドが入っているため、酸味が強いのが特徴。具にはエビや魚のほか、青いパパイヤや白胡蝶のつぼみなどが使われる。

ゲーンカリー

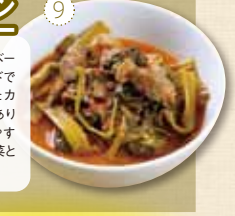
日本人がイメージする普通のカレーに一番近いのが、このイエローカレー。具はチキンとじゃがいもが主流。ゴロゴロと大きめの具も日本人好み。

ゲーンペットペッドヤーン

レッドカレー。炭火焼きのアヒルを入れたものがもっともポピュラー。トマトで酸味を出すほか、パイナップルやライチなど、甘みのあるフルーツも加えるのが主流。

ゲーンテーポー

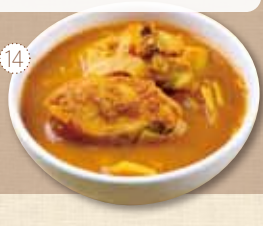
レッドカレーをベースに、タマリンドで酸味を加えたカレー。甘みもあり比較的食べやすい。具は空芯菜と豚肉が主流。



南部

ガイコレー

ベースはバンチャンという赤く大きな唐辛子を使ったペースト。汁気はないがスパイシーなカレー風味がチキンとよく合う。ごはんも進む一品。



ゲーンルアン

南部では「ゲーンソム」とも呼ばれるスープカレー。黄色のもとはターメリック。酢漬けのたけのこが入っているため酸味も強いが、辛さもかなりのもの。具は魚が多い。

ゲーンタイプラー

魚の内蔵を発酵させて作るタイプラーという調味料を加えるため、独特の香りがあるのが特徴。南部料理だけに辛さも段違いで、タイ料理上級者向けのスープカレー。

今回紹介したカレーを食べられるバンコクのレストラン情報を公開中!

http://allied-thai.co.jp/curry-restaurant/

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

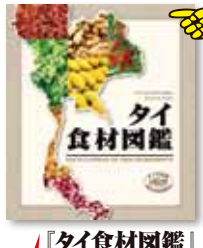
http://item.rakuten.co.jp/tainodaidokoro/book-005/

Q.19 マッサマンカレーに豚肉を入れない理由って?

タイ食材クイズ

あるアンケートで「世界で一番おいしい料理」に選ばれたこともあり、日本でも人気急上昇のタイカレー、マッサマン。具は基本的に牛肉か鶏肉。タイで人気の豚肉を使わないのはなぜ?

答えは『タイ食材図鑑』P.33でチェック



『タイ食材図鑑』
1890円(送料込み)

【マッサマンカレーペースト】
น้ำพริกแกงมัสมั่น(ナムプリックゲーンマッサマン)[タイ]
Masaman curry paste[英]

ゲーンマッサマン

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 THAILAND VOL.5

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1軒ずつご紹介します。

サラデーン　ラーンゲーンスラウォン

【 本格タイカレーが人気の屋台 】

スラウォン通りに出ている24時間営業のおかず屋台。小さな店ながら、店頭に並ぶバットの中には手作りの色鮮やかなタイ料理がずらり。いつでも本格的なタイ料理が味わえるとあり、毎日多くの人が訪れる人気店です。

なくなるそばから新しい料理が追加されるので、おかずのバラエティも豊富。日によって並ぶメニューは変わりますが、見かけたらぜひ試したいのが、本場ならではの辛さが自慢のカレー各種。タイの暑さの中で食べると、その辛さこそがさまざまな食材の甘みや旨味を引き出す、おいしさの元となっていることに気づかされます。地元の人に混ざって汗をかきつつタイカレーを食べるのも、旅のいい思い出になるはず。

おすすめメニュー

ポークレッドカレー 35B

豚肉や野菜がたっぷりで具だくさんのレッドカレーは外国人にも好評の一品。ごはんに直接かけてもらってもOK。

上:チキングリーンカレー35B。パリッとしたナスの食感と苦味が、甘みのあるカレーとよく合う。チキンもたっぷり。下:指差し注文できるので外国人も安心。

住: Surawong Rd., Bangkok

営: 24時間　休: なし

交: BTSサラデーン駅より徒歩約5分。タニヤ通りからスラウォン通りを左折、モンティエンホテルの道路を挟んで向かい側に出ている屋台。

タイ料理実験室

実験5

タイ料理実験室とは、タイの台所スタッフ(社長、商品開発、レストランシェフ、タイ現地駐在員)が、タイ料理をもっと手軽においしく食べる方法を自ら実験し、皆様にレポートするコンテンツです。

今月のテーマ:『Rice Now! カオマンガイにちょい足し』

人気商品、「Rice Now!(ライスナウ!)」。水を加えてレンジアップだけでタイ風チキンライス(カオマンガイ)の出来上がり!
もちろんそのままでも美味しいですが、たまにはちょっぴりアレンジを加えてみませんか?

温泉玉子をのせて

パクチーをどっさり

チリソースをかけて

▶実験結果はいかに!?

詳しくはwebで!

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

タイ料理実験室　検索

「Rice Now!」をはじめ、タイの台所製品のネットでのお求めは↓↓↓

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

構成／文（1・3面）タイ料理ライター　白石路以

One Dish Thai 新着情報

絶対おすすめ!!

シェフのオリジナリティが光る!

ワンディッシュタイコース

プラス1,800円+税で飲み放題

お一人様 **4,000円+税**
(3名様より)

コース内容

魚介サラダ ミント和え、ワンディッシュパテ、豚トロのタイハーブ和え、ガパオ&トムヤム唐揚げ、グリーンカレーコロッケ、トムヤムクン、鶏肉のタイハーブ蒸し、シーフードと春雨の土鍋蒸し、ワンディッシュ・ガイヤーン、マッサマンカレー・グリーンカレー・イエローカレー・ガパオライスの中から1品、デザートセット(バナナ春巻き、ココナッツアイス、カノムモーケンの盛り合わせ)

こちらもお得!

- 初心者コース(8品+デザート) 2,500円+税
- 満腹コース(10品+デザート) 3,000円+税
- レディースコース(8品+デザート) 3,000円+税(1stドリンクサービス)

人気新メニューBEST3

シーフードと春雨の土鍋蒸し 1,500円(税抜)

エビや豚肉、春雨を数種のスパイスと一緒に蒸し上げました。具材の旨みをタップリ吸った春雨はたまらない美味しさです。鶏油の旨みも効いてます。

facebook 2,140 いいね!

facebook 2,288 いいね!

ワンディッシュパテ 800円(税抜)

レッドカレー風味のミートパテに香ばしく焼き上げたバケットを添えました。ワインとの相性バツグンの当店完全オリジナルメニューです。

ワンディッシュガイヤーン 1,500円(税抜)

自家製ダレに漬け込んだ鶏肉をじっくりと焼き上げます。タマリンドベースのやさしい酸味の効いたソースでお楽しみ下さい。

facebook 3,324 いいね!

※facebookいいね!の数は2014年5月6日時点のものです。

One Dish Thai 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
●Lunch 11:30～15:00 ●Dinner 18:00～23:00
不定休　渋谷駅より徒歩5分
http://www.one-dish-thai.com/

One Dish Thaiの
おすすめ情報を
Facebookで更新中!>>>
https://www.facebook.com/thainodaidokoro

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