



Vol. 41

MONTHLY 2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!! ▲

150Bを握りしめ
故郷ソクラから
バンコクへ

MANORA FOOD INDUSTRY CO., LTD.
PRESIDENT APHIWAT WANGWIWAT氏

150Bを元手に、
一代でマノーラを
築き上げた、
タイの有名社長!

↓「バンコクで故郷のものを売ろう」と考えた社長が目につけたのが、カオキアップ(シュリンプチップス)。もともとは「カオキアップ ソクラ」と呼ばれていて、当時はソクラでしか作られていなかった。写真は、自らバイクで売歩いていた頃の貴重な一枚。この頃から掲げたものだけでなく、掲げる前のものも売り始めたのだとか。



↑若い頃に学べなかったため、成功してから大学へ。68歳になった現在は名門、タマサート大学の大学院で政治学を専攻。今年修了する予定。家族を愛する良き父としても知られ、「グッドファーザー イン タイランド」に選ばれたことも。13歳から自分で稼いだ経験を生かし、貧しい家庭出身で夢が持てない若者のために講演会なども行っている。



徹底した衛生管理と最新機器で知られるマノーラの工場を見学してきました!



コンベアが揺れ油を切り、熱風で乾燥させるため、酸化を防止できる。

マハチャイにある工場。原料のアミを新鮮な状態で入荷するため、市場に近いこの場所を選んだそう。



小袋に入れる前に、冷却室に置き水分量を調整する。



最後は人の目でチェックし、不良品を除いていく。機械は日本製。毎年、日本から技術者が来タイ、動きや改良点などを確認している。

タイの台所
オンラインショップで発売中

www.rakuten.co.jp/taiodaidokoro/



マノーラ
タロイもチップス
105円

マノーラ
フライドシュリンプ
チップス
105円~



タイに行ったら絶対食べたい!!
現地ではこんな商品も大人気

世界各国で愛される マノーラのえびせん

タイからのお土産などでよく目に
するタイのえびせん、「フライド
シュリンプチップス」。タイ南部の名産品
だったこのスナックを世界にまで広めた
立役者、それが業界最大手として知ら
れるMANORA FOOD INDUSTRY
CO., LTD.(以下マノーラ)です。今回
はその誕生秘話から世界への売り上げ
を誇るおいしさの秘密まで、マノーラの
すべてをお届けします。

少年の未来を変えたのは 故郷の名産スナック!

マノーラを一代で築き上げた社長の第
一印象は、穏やかでフレンドリーなタイの
紳士。ですがその笑顔の裏には、努力の
の人生が隠されていました。
タイ南部、ソクラの貧しい家庭に
生まれ、13歳の時に母親と死別。自ら
菓子を売り稼いだ資金を手に19歳でバ

ンコクへ上京するも、持っていたのは現金
150Bのみ。仕方なく大学進学を諦
めた社長は、当時バンコクにはなかった
故郷ソクラの名産スナック、「カオキ
アップ」(シュリンプチップス)を売ること
を思いつきました。屋台で1袋1Bで
始めると評判を呼び、いつしかバイクで
売り歩くように。そしてついには、現在
のような企業へと成長したのです。

「カオキアップは人生を支えてくれ
た良い友人のような存在」だと語る社
長に成功の秘訣を聞いてみました。「人
の真似では儲からない。自分で考える
ことが重要」「必ず、昨日より今日は
もつといいものを作るよう努力する。そ
して時には耐えることも大切です」。

最新機器導入と品質管理、 コストダウンで、安旨を実現

マノーラのえびせんの一番の魅力、それ
は他社商品にはないサクサクの軽い食
感。それを実現するため、新鮮な生の
原料のみを厳選。開発部には13人のプ
ロを配置し、常に研究を重ねています。
また工場には日本製やイタリア製など
の、最新機器を導入。ほかにITを用い
た経営分析で生産性を上げる「KPIシ
ステム」を導入したり、自然資源を利
用してコストダウンに努めたり……。世
界中で愛される、安くてもおいしいマ
ノーラの商品は、そのためめ企業努力
から生まれているのです。

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フット大学に年に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。

最新刊
『きょうのごはんはタイ料理』
ナンバー1本からはじめられる、簡単なおいしい本格タイ料理メニューが満載です。NHK出版より、大好評発売中!



調理時間
20分

あえそば

クエイティオ・ヘーン

「タイの屋台麺」と聞くと汁そばをイメージする方が多いかもしれませんが、スープを入れず、麺と具をあえて食べる「あえそば」スタイルも、現地ではポピュラーな食べ方。タイの麺料理には欠かせない調味料4点セットで、お好みの味わいに仕上げてください。

材料【2人前】

麺(クエイティオ・センレック/乾燥).....160g
えび(無頭).....4尾
もやし(ひげを取る).....1/2袋
にら(2~3cmのざく切り).....2本
細ねぎ(小口切り).....2本
パクチーの葉.....適量
レモン(くし切り).....2切れ

A 調味料4点セット(それぞれを小さな器に入れる)
ナンブラー
砂糖
酢(生とうがらしの輪切りを適量加える)
粉とうがらし

作り方

- 1 麺は15分ほどぬるま湯につけて柔らかく戻し、ざるにあげ水気を切っておく。
- 2 鍋にたっぷりの湯を沸かし、ざるに麺とえびを入れて15~20秒間ゆでて、水気を切ってから器に盛る。にら、もやしもさっとゆでて、麺の上に盛る。
- 3 2の器に細ねぎを加えさっくりと混ぜ、パクチー、レモンを添える。
- 4 Aの調味料を好みの量加え、さっと混ぜ合わせて食べる。



ポイント

麺は必ず先にぬるま湯で戻しておくこと。砂糖を加えることで、ぐっとおいしくなります。細麺が好きなら、センミー(タイの極細麺)を使っても。

タイ食材で簡単 Cooking

シーユーダムの豚の角煮

家庭料理の定番、豚の角煮をタイ調味料で。シーユーダムが美しい照りと程よい甘みを加えてくれ、簡単&おいしく仕上がります。



材料

2人前
豚三枚肉.....400g
A 長ネギ(乱切り).....1/2本
ショウガ(スライス).....1片
水.....適量
水.....1+1/2カップ
日本酒.....1/2カップ
砂糖.....大さじ2
みりん.....大さじ2
シーユーダム.....大さじ1~1+1/2

作り方

- 1 豚肉は適当な大きさに切る。鍋にAの材料とともに加え1時間下ゆでをした後、肉を流水でよく洗っておく。
- 2 鍋に水、日本酒、砂糖、みりん、1を入れ火にかき、沸騰してからさらに20分ほど煮る。
- 3 2にシーユーダムを加え、40~60分ほど煮込む。お好みで青桔梗や針ショウガを添えてテーブルへ。

ポイント

シーユーダムはメーカーによって甘みが大きく変わるので、味見をしながら加えてください(当レシピでは右の写真のヘルシーボーイを使用)。大人はからしを添えていただくのがおすすめです。

プロフィール

レシピ制作/田中瑞恵.....野菜ソムリエ、ベジフルビューティ、食空間コーディネーター、食育マイスターなど、数多くの資格を生かしバンコクで活躍中。http://treasurebx.exblog.jp



第2回 もっと知りたい! タイ食材

知ってそうで実は知らない「タイ食材」について、ちょっとだけ勉強してみませんか? ミニ知識から簡単レシピまで、お役立ち情報満載でお届けします。

Produced by タイの台所

【シーユーダム】

ซีอิ๊วดำ(シーユーダム) [タイ]
Black soy sauce [英]

もっと詳しく知りたい人は「タイ食材図鑑」P.74、P.75をチェック

タイの甘口醤油!? 和食にも使える一本

今回ご紹介する「シーユーダム」は、大豆から作られる醤油の一種。「タイの醤油」と訳されることも多いさらりとした調味料、「シーユーカオ」に糖蜜を加え甘みを足したもので、その名の通り色が黒く、粘り気があります。さまざまな中華系タイ料理に使われますが、意外なことに和食とも好相性。煮物に照りをだしたり甘みとコクを加えたり……。甘口醤油感覚で使えるので、一本用意しておくこと意外と便利です。



タイ料理 本気の一品

人気レストランの「自慢の一品」をバンコクと東京から1品ずつお届けします。絶対ハズしたくないなら、まずはこちらからお試しを！

Supanniga Eating Room 優しくおいしい“おばあちゃんの味”



トンロー



Nam Prik Khai Pu 190B

かにかの旨みをしっかりと味わえる、店おすすめの一品。素朴ながらも滋味に富んだ深い味わいは、おばあちゃんのレシピならではの。

次々と新店がオープンするトンローで、今もって注目を集めているのがこちら。今どきのバンコクを象徴するような洗練されたセンスに満たされた空間ながら、提供しているのはオーナーが慣れ親しんでいた。おばあちゃんの味が中心。

素材そのものの味わいを生かす料理が多いだけに、食材選びには多くのこだわりが。上質なナンプラーを使ったキャベツ炒めや、東北地方から取り寄せられているソーセージなど、シンプルながらも妥協を許さないメニューが揃います。

「ナムプリックカイプー」もそんな料理のひとつ。甘みのあるかに肉とかにの卵を加えたディップは、旨みたっぷりで濃厚なおいしさ。後をひく味わいで、添えられた生野菜があっという間になくなってしまうこと、間違いないです！



すっきりと洗練された内装。客席は1階から3階まで、ラウンジ席も。

住: 160/11 Soi Sukhumvit 55 (between Thonglor soi 6 and 8), Bangkok
電: 02 714 7508
営: 11:30~14:30, 17:30~23:30
休: 月
交: BTSトンロー駅より徒歩約10分。駅からトンロー(スクムビットソイ55)通りに入り右側を直進、トンローソイ6とソイ8の間。

カフェ ランスアン 本場仕込みのバジルたっぷりな一品



鶏の木



ガバオム(豚肉のバジル炒め) 980円

スープ、デリ、ドリンクも付いたお得なセット。バジルが入った時のみ提供される、隠れた人気メニュー。バジルの香りがしかり！

タイとは無縁のおしゃれなカフェのような佇まいですが、オーナーを筆頭にスタッフの多くがタイ在住経験者なんだそう。「バジルスよく、身体にいいものを食べてほしい」という女性オーナーらしい目線から提供される料理は、油はなるべく控え、野菜も多く取れるように配慮されたものが中心。ですが、現地で習ったレシピを元にしていただけあり、どれもハーブや香辛料の香りを大切にしながら、顔負けの味わいです。

メニューは2週間ごとに変わり、タイ料理は常時2〜3種類を提供。バジルを惜しみなく使った写真の「ガバオム」を筆頭に、各種タイカレーやカオマンガイ、ガイヤーンとナムタムキャロットのセットなど、パリエーション豊かなパンやパスタなど、タイ料理以外の料理も揃っています。



自然光が差し込む明るく、ゆったりとした雰囲気が魅力のカフェ。

住: 東京都大田区鶏の木2-3-8 フラタール鶏の木1階
電: 03 6715 4160
営: 11:30~20:00, 第2・4日~17:00
休: 水、第1・3日
交: 東急多摩川線鶏の木駅よりすぐ

ガバオム VS ナムプリックカイプー

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！



おまかせ盛り10種340B。タイでも一番人気は、やっぱり焼き鳥。日本同様、毎日一本ずつ丁寧に店仕込みをするのが、おいしさの秘訣。

炭焼やきとり一番
☎02 391 7995

タイ第一号店は、現地で働く日本人も多く住むトンロー地区にオープン。スクムビットソイ57を入ってすぐ左手。

日本食材が豊富なうえ、鶏肉が新鮮でおいしいタイは、焼き鳥店を出店するには抜群の環境。タレに欠かさない、さらめ糖が手に入らず日本から取り寄せたり、目を離すと自分好みで味を変えるタイ人の料理人に目を光らせた。苦勞はあるも、逆に学ぶことも多い、と話してくれたのは、バンコクの店舗を切り盛りする桑原さん。

「タイの料理人は仕事熱心で、味を変えてしまう傾向があるのも腕にプライドを持っているからこそ。接客の面でも、ふだんはガラガラしていても、お客さまに接する時には、心からの笑顔で対応できる人が多いんです。タイ人スタッフから、『お客さまの気持ちを考えて、なんてアドバースされることもあるくらい(笑)』。タイでの調査店としての役割も兼ねてオープンした第一号店は、日本人も多いバンコク中心地。今後はタイ人客の獲得につとめ、郊外や地方など、全国に店舗を広げるのが目標、とのこと。



客席は1階、3階、4階の3フロア。カウンター、テーブル、個室などが揃っているので、さまざまなニーズに対応できるのが魅力。



鮭にぎり(二貫)120B。メニューの多くは日本と同じながら、刺身や寿司など、タイでしか食べられないメニューも提供しています。

日本では約120軒を展開する「炭焼やきとり 一番」の海外一号店が、トンローエリアに誕生。街に活気があり、外食文化が発達していることがバンコクを進出先に選んだ理由だそう。

第34章

心からの笑顔で応じる接客など、タイ人から学ぶ面も多々

タイ料理ライター 白石路以 rui shiraishi | 取材・文

バンコクで約4年間、現地採用として働きながらイサーンや北部、南部などを回り、さまざまな地方のタイ料理を食べ歩く。

帰国後、東京を拠点にフリーのフードライターとして独立。現在はタイでの経験を生かし雑誌やウェブ、書籍など幅広い範囲でタイ料理専門の編集・ライターとして活動。



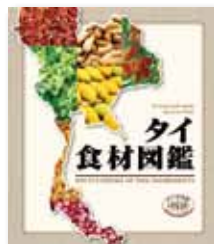
日本国内のタイ情報フリーマガジン「D-MARK MAGAZINE」にて、タイ料理情報を連載中。
<http://www.d-mark.jp/>

その道のプロがおすすめ商品を紹介する「楽天市場ラウンジ」にて、ショッピングソムリエを担当。
<http://lounge.plaza.rakuten.co.jp/diary/gourmet064>

東京とバンコクを行き来して集めた最新タイ料理情報満載ブログ「タイ料理ライターブログ」: <http://www.thaifoodwriter.com/>

0.5 グリンピースみたいなこの野菜、実は●●の仲間なんです！

グリーンカレーなどによく使われるこのタイ野菜、一見グリンピースのようですよ!? ですが豆ではなく、日本でもなじみのある野菜の一種なんです。その野菜、●●の正体は?



『タイ食材図鑑』
1890円(送料込み)

答えは『タイ食材図鑑』P.73でチェック



【スズメ●●●●】
มะเขือพวง (マクワブワン)



ほどよい苦みが、グリーンカレーのアクセントに。

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





タイの台所 新着情報

楽天タイの台所
オンラインショップで
大好評!
楽R天

カップ麺/レトルトカレーで いつでも手軽にタイ料理

「タイ料理が食べたい!」...でも、わざわざレストランに食べに行ったり自宅で調理するのは面倒...そんな方にぜひおすすめしたい、タイの台所のお手軽&本格的なタイ料理シリーズをご紹介します。ストックしておけば大活躍間違いなし!

楽天
「多国籍料理
レビューランキング」で
第3位
獲得!!

楽天
「多国籍料理
週間ランキング」で
第1位
獲得!!

お湯を注ぐだけ!本場タイの味を忠実に
再現した大人気カップ麺シリーズ6種



トムヤム
ラーメン/春雨
辛さレベル

辛くてすっぱい人気のトムヤムクン味。辛さだけではなく、思わず飲み干したくなるコクのあるスープが自慢です。

ほんのリタイハーブの香りがするチキン味のク
リアースープ。あっさりとして優しい味わいです。



チキン
ビーフン/春雨



グリーン
カレーラーメン
辛さレベル

グリーンカレーをカップラ
ーメンにしました。ココナツ
ミルクのコクと爽やかな辛
さがクセになります。

各125円

辛さも香りも本場そのもの!
温めるだけでOKのレトルトタイカレー



タイで食べた
タイカレーグリーン
辛さレベル



タイで食べた
タイカレーレッド
辛さレベル

かすかな甘みと香りのある
ブリック・パンチャン(大型
の赤唐辛子)をペーストに
使ったレッドカレー。



タイで食べた
タイカレーイエロー
辛さレベル

ターメリックなどインドカ
レーの香辛料をペーストに
使ったイエローカレーは、
比較的マイルドな辛さです。

各248円

ご購入は⇒「タイの台所 オンラインショップ」<http://www.rakuten.co.jp/tainodaidokoro/>



One Dish Thai information!

2013年1月
スタート!!

前菜編

One Dish Thaiのイチオシ新メニュー

食べやすいスタイルにアレンジしたタイ伝統料理やオリジナリティー溢れる創作タイ料理など、
新メニューが続々登場!皆様でわいわいお楽しみいただける前菜メニューの一部をご紹介します。



よくばり
アペタイザー
1,300円

One Dish Thaiで人気の
前菜3品を一皿に。ヤム
ウンセン、生春巻き、ラ
ーブをちょっとずつお
楽しみいただけます。

もち米付き
ソムタム
880円



シャキシャキ食感
のソムタムを、小
さく丸めたもち
米と一緒に楽し
みください。



タイビーフ
ジャーキー
780円

ビーフジャーキーはタ
イの居酒屋も人気の
メニュー!味付け牛肉
を一夜干しにしてピン
チョス風にしました。



鯛のタイ?!
880円

新鮮なタイの刺身で
野菜を巻いて、辛く
て酸っぱい特製ソー
スにつけてお召し上
がりいただけます。

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
●Lunch 11:30~15:00
●Dinner 18:00~23:00
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
●Lunch 11:30~15:00
●Dinner 18:00~23:00
不定休 渋谷駅より徒歩5分

