

レシピ名	クンチェナンプラー風そうめん			
調理時間 (2人分)	約 30 分	調理コスト (2人分)	980円	
作り方(2人分)	食材名	分量 (2人分)		
	① 鷹の爪、ニンニクをみじん切りにし、煎り酒と合わせる	そうめん	3束	
	② おきえびを2分程度湯がく ゆがいたおきえびを①に漬け込む(20分程度)	おきえび	100g	
	③ かつおだし50mlに同量の水を加え、100mlのつゆを作る	鷹の爪	1本	
	④ オクラは5ミリの輪切り、みょうがは千切りにする	にんにく	3片	
	⑤ ③に④を漬け込む	オクラ	2本	
	⑥ そうめんをゆでる(ゆで時間は若干短め) 茹で上がったそうめんを冷水で洗い、②と和える	みょうが	1個	
	⑦ そうめんを盛りつけ、その上から①をかけて完成	とまと	6個	
		煎り酒	50ml	
		かつおだし (2倍濃縮)	50ml	
		水	50ml	

★アピールポイント(工夫した点、特徴、PR項目など)

クンチェナンプラーとは生エビをタイの魚醤であるナンプラーに漬け込み、ニンニクやとうがらし、きゅうりなどと合わせて食べるタイの伝統料理。そこからヒントを得て試作をしました。

そのきっかけは先日チョーコー醤油さんと諫早の杵の川酒造さんが共同で作った煎り酒との出会いがあったからです。煎り酒とは日本酒と梅干しを混ぜアルコールを飛ばした日本の伝統的な調味料で、醤油が一般家庭に広まるまでは一般的な調味料としてや、麺のつけ汁として使われていたと言われています。えびを茹で唐辛子とニンニクを混ぜた煎り酒に漬け込みあとは季節の野菜を刻んで載せるだけと超シンプルなレシピにしています。

煎り酒の持つほのかな梅の酸味が食欲をそそります。煎り酒だけだと塩味が若干足りないのでそこは出汁を追加して付け合わせのオクラなどの野菜に味を加えています。

また、材料に使用しているニンニクと唐辛子ですが、これが和の調味料との相性も抜群で食べる人にも新たな驚きを与えるのではないかと思います。