

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 ② むきえびを2分程度湯がく ゆがいたむきえびを①に漬け込む(20分程度) ③ かつおだし50mlに同量の水を加え、100mlのつゆを作る ④ オクラは5ミリの輪切り、みょうがは千切りにする ⑤ ③に④を漬け込む 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 ⑦ そうめんを盛りつけ、その上から①をかけて完成	そうめん	3束	
	むきえび	100g	
	鷹の爪	1本	
	にんにく	3片	
	オクラ	2本	
	みょうが	1個	
	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。