



おもてなし弁当③

おざってたんせ弁当

メニュー開発の際に参考にした料理を紹介します

ベーコンの旨みと野菜を合わせた、オーストラリアのカフェ風ペンネサラダです。名称に取り入れたAussie(オージー)はオーストラリアのものを指します。

オージーペンネサラダ

鶏ひき肉、赤ピーマン、バジルペーストを主としたタイ料理で、ピリッとスパイシーな香りがご飯によく合います。タイ料理には欠かせない、こぶみかん風味オイルを使用しており、本格的なタイの味を楽しめます。

ガパオライス



トムヤムガイ

トム（煮る）
ヤム（混ぜる）
クン（エビ）はタイを代表する料理で世界三大スープのひとつです。その味付けを主菜に取り入れるため、あん仕立てにしたものを鶏（ガイ）の唐揚げにかけ、トムヤムクンの酸っぱ辛さを再現しました。

チップナムル

韓国の家庭料理として親しまれるもやしナムルです。親しみをこめ、韓国語で家庭料理という意味の「집밥（チップ）」を名称に取り入れました。

スコーンはオーストラリアのカフェで定番の焼き菓子です。外はさっくり、中はふんわりした食感が特徴です。ベリージャムと合わせると甘酸っぱさが加わり、主食としてもデザートとしても楽しめます。

ベリースコーン

オーストラリアでは「外で夕食をすませる」というのはフィッシュ&チップスの店に行くということとイコールになるほど親しまれています。白身魚を衣で揚げているため、ふわふわサクサクな食感が魅力的です。

フィッシュ&チップス

トロピカルマンゴー

オーストラリアとタイで愛されている太陽の恵みです。両国の消費量や調理法は異なりますが、お互いの品種を取り入れて栽培するほどの「マンゴー友好国」です。ジューシーな甘みは、ピリ辛な料理の後にピッタリです。

フルコギ

甘辛いタレに漬け込んだ豚肉をたまねぎと一緒に炒めました。韓国では家庭でもよく食べられる人気メニューです。

チュモッパ

チュモッパとは、ごま油と具材を混ぜてひと口サイズに丸めた韓国のおにぎりです。ごま油の香りがふわっと広がり、たくあんの食感と甘さがお米と相性抜群です。