

# アーハantai

「アーハン」はタイ語で「料理」のことで、「アーハantai」とは「タイ料理」を意味します。辛味・酸味・甘味などが混ざり合った味付けに香辛料・香味野菜やハーブを多く使ってエキゾチックな香りを醸し出すのが特徴です。

タイの食事は白米・スープ・野菜炒め・数品のおかずが一般的です。肉類は豚・鶏が中心で海産物はカニ・エビ・イカなどが多く使われます。味付けの基本は魚を塩漬けし、発酵させた醤油に似た調味料であるナンプラー(=魚醤)が使われ、卓上にある粉唐辛子、酢漬け唐辛子、砂糖、ナンプラーで自分好みの味に調えて食べます。また、食器に直接口をつけずフォークの背で料理をスプーンに乗せて食べることがマナーです。料理が大きい場合はかぶりつかず、スプーンで一口サイズに切ってから食べましょう。

ひとつの料理に色々な味付けが混ざり合い、多彩な味を楽しむタイ料理独特の美味しさを是非お試しください。

