



夏の担々麺特集!!



暑い国に辛い料理が多いのは、「汗をかく(かかせる)ため」だそうです。ご存知でしたか?

人間の身体は汗をかくことで体温調節をしているので、特に暑い国では汗をかかないと熱が身体にこもってしまい、体調を崩しかねません。そこで、辛いものを食べて汗をかいて体温や体調を保っているのです。また、辛いものには食欲増進効果もあり、食欲が落ちていても食べやすいので好んで食べられるのだそうです。暑い日が続くと食欲も減ってますますバテてしまいますから、

暑い夏には辛いものが食べたくなってしまうのも納得です。

夏の「辛い」人気メニューのなかでも、今回は「担々麺」に注目して、本場四川風の汁ナシ派と、日本生まれの汁アリ派にもご満足いただける商品をご案内したいと思います。

本場の味に



四川芽菜(ヤーサイ) きざみ 400g

青菜の芽の部分だけを使用した漬物です。刻んでありますので、便利にお使いいただけます。塩抜きしてからお使いください。本場四川では「芽菜が入っていない担々麺は本物ではない」といわれるほど、欠かせないものです。

味の決め手



龍美牌 芝麻醬 450g/900g

皮をむいた後に焙煎し、丁寧にペースト状にしています。ごまの風味豊かなねりごまです。



担々麺用粗挽きごま 1kg

ねりごまとすりごまの中間で、ミンチ状に粗挽きした新しいタイプのごま。麺や具と絡みやすく、担々麺にピッタリです。

しびれと辛み



四川漢源花椒(ホール) 300g 四川漢源花椒面(パウダー) 50g

四川省産の花椒はホールとパウダーをご用意。お好みでお使い分けください。



花椒油 120ml

花椒の香りと風味を菜種油にうつしました。仕上げにひと振りするだけでしびれる辛さ。



李錦記 麻辣醬 1kg

大豆みそに花椒と唐辛子を効かせた便利なスパイス調味料です。豆拌醬の代わりとして、または豆拌醬とあわせてお使いください。



ピ県豆拌醬 1kg

四川省ピ県で作られているこの豆拌醬は、厳選されたソラマメと四川特有の味を持つ唐辛子『二荊条辣椒』のみをふんだんに使って作られます。3年以上寝かせているので辛みだけではなく、旨みも強い調味料です。

冷凍麺

シマダヤ

「真打」極太ラーメン ミニダブル 240g×5食



小麦の風味が広がる、かたさともちもち感のバランスの良い極太ラーメンです。

まぜそば、つけそば、焼きそばにも幅広くお使いいただけます。

割って使える便利なミニダブルです。

※写真提供：十三「中華屋かぎもと」様

※パソコンやスマートフォンで簡単に発注や商品検索ができるようになりました。
※ご登録・ご利用は無料です。

ANNKIKY WEB

検索



食で文化を、システムで未来を

アンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは **イーナイナーオール無料**

0120-171706

携帯電話からのご注文は

TEL: 072-641-8421

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1

e-mail: info@e-kyoei.co.jp

URL: http://www.e-kyoei.co.jp

編集後記

米大統領選の民主党、共和党の各候補が確定しましたが、両候補とも反 TPP 色を強める異例の事態に陥っており、TPP 実現の不透明さが増えています。

この事態が関係しているかは不明ですが、経済同友会の調査では、TPP について何か具体的な活用法を決めている企業が3%にとどまっており、日本経済にとって好ましい状況とはいえないでしょう。

交渉を主導した米国の大統領選挙という国内事情によって、世界の経済成長を支えるはずの自由貿易の枠組みに対する逆風が強まっており、TPP 参加各国の合意を崩しかねません。