

「究極のタイ料理決定戦」 福山のパーパイタイが日本一!! 記念フェアが大好評!!

去る9月12日放映(B S朝日)の「タイセレクトNo.1!究極のタイ料理決定戦」が開催され、中・四国代表で福山のタイ料理レストラン「パーパイタイ」が全国94店の頂点に選ばれた。この大会は、タイ国政府商務省認定の大会で、タイ料理の専門家や有名人、著名人、そして決勝戦には一般の方も加わり審査が行われるという一大イベントとなった。

優勝したパーパイタイのシェフ長ディオさんは「お世話になっていて、社長や奥さんに恩返しが出来てとても嬉しい。これからも美味しいタイ料理を日本の皆さんに食べてもらい喜んでほしい。それが私の生き甲斐です。」



シェフ長 ディオさん

「頑張ります。」と喜びを語った。

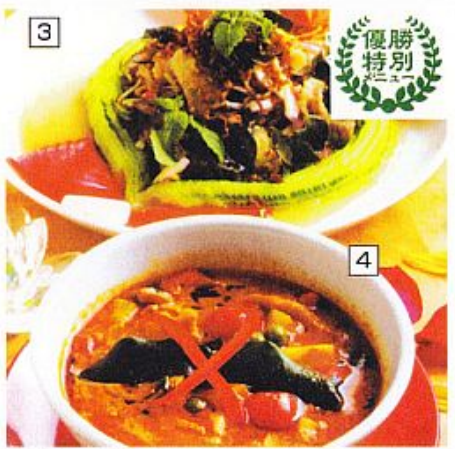
その優勝を記念して、グランプリを獲得した料理を食べて頂こうと、9月17日(木)より記念フェアが行われた。優勝を決定づけた逸品、雷魚を使用したサワースープを始め、全5品を特別に食べる事ができるとあって、連日賑わった。フェア期間中は、優勝料理を食べたいファンで混雑し、せつかく来たのに食べられなかった方もいたという事で、10月1日(木)より、アンコールフェアが開催される。



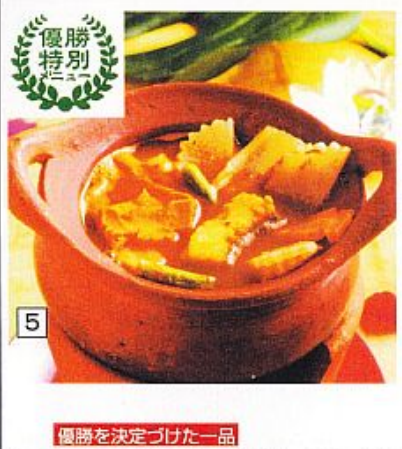
これが優勝特別メニュー!!5品



1 豚皮のあえもの
トムヤムクンに合う一品として、大会のために考案された特別なサラダ。約10種類ものスパイスの入った辛目のドレッシングと豚皮の甘みがなんとおいしい一品。また、フライドライスの食感がくせになること間違いなし!



3 パイマックルとレモングラスと魚のサラダ
通常日本人が食べられないパイマックルとレモングラスを使った揚げ魚のサラダ。食べやすくスライスし、さらに油で揚げたことで香りが倍増し、鼻から突き抜ける香り高いおいしいさがたまらない!白身魚との相性も抜群!



5 ちょっと変わったサワースープ
(貴重!新鮮な雷魚を使用!)
タイのジャスミン米の美味しさを最大限に引出すため、シェフ長が考え抜き、たどり着いたスープ。タイ独特のスパイスと、「タマリンド・ジュース」を使用し、フルーティかつ刺激的な味わい。野菜を惜しみなく使い女性に優しいスープに仕上げました。貴重な雷魚の味にもびっくりするはず!

4 レッドカレー
辛いもの好きにはたまらない、ココナッツミルクをベースにした当店で最も辛いカレー。マイルドな口あたりの後に辛さが走ってくるのが特徴!パイナップルの甘みと楽しむもよし!ミニトマトの酸味と味わうもよし!皆様の舌を唸らせませ!

2 トムヤムクン
シェフ長が絶対の自信を持っているトムヤムクン。酸っぱくて、辛くて、コクがあり、後から爽やかさが残り、くせになる一品。他店では絶対に味わえない絶品のトムヤムクンを、ぜひご賞味ください。