

2015年5月26日
一般社団法人日本エスニック協会事務局
(株式会社オールアバウト内)

**「日本エスニック協会」と人気フレンチレストラン系列「ターブル・オギノ」がコラボ！
第一弾はタイ・インド！エスニックソーセージ3種を新発売**
～5月29日（金）エスニックの日から「ターブル・オギノ」全店で発売開始～
～5月30日（土）・31日（日）全国ごちそうフェスティバル（大井町）にも出店～

日本国内においてエスニック文化や食の普及活動を行う「一般社団法人 日本エスニック協会」（所在地：東京都渋谷区、理事長：西村俊彦、以下「日本エスニック協会」）はこの度、人気フレンチレストラン「ogino」の総菜店、シャルキュトリー（肉加工品）を中心に販売する「Table ogino（ターブル・オギノ）」とコラボし、日本エスニック協会のアンバサダーが監修する本格的なエスニックソーセージ「サイウア」「アマラースペシャル」「シークカバーブ風ソーセージ」の3種を、5月29日（エスニックの日）よりターブル・オギノ全店にて発売いたします。また、5月30日（土）31日（日）に大井町駅前中央通りにて開催される、「全国ごちそうフェスティバル2015」に出店し、本製品3種を提供いたします。



【左から「アマラースペシャルソーセージ（タイ）」
「サイウアソーセージ（タイ）」
「シークカバーブ風ソーセージ（インド）」】



【盛り付け例】

エスニックソーセージは、肉に様々なハーブやスパイスの他、レモングラスやターメリック（生ウコン）、ココナッツミルクなど独特の調味料を練り込んでいるのが特徴です。国や地域、家庭によって練り込む材料や調理方法が異なり、現地では屋台や路面店でも手軽に食べることができ、ソウルフードの一つとして親しまれています。

今回は、数多くあるエスニックソーセージの中から、日本エスニック協会が推奨するタイとインドのソーセージ全3種を、協会アンバサダーを務める氏家 アマラー 昭子氏、渡辺 玲氏の監修のもと、シャルキュトリー（肉加工品）の調理技法に精通するターブル・オギノと共同で製造し発売いたします。日本エスニック協会は、協会アンバサダーが監修するコラボ商品を通して、本格的なエスニック料理を提供し、より多くの人にエスニック料理を楽しんでいただきたいと思います。

| 商品名 | サイウアソーセージ (タイ) | アマラースペシャルソーセージ (タイ) | シークカバーブ風ソーセージ (インド) |
|------|---|------------------------|------------------------|
| 発売日 | 5月29日（金）（エスニックの日） | | |
| 販路 | ターブル・オギノ全店 (代官山本店、ecute 品川店、東急百貨店渋谷駅・東横店、T-SITE 湘南藤沢店) | | |
| 内容量 | 2本 | | |
| 価格 | 853円（税抜790円） | | |
| 保存温度 | 要冷蔵（2～5℃） | | |

●本件に関するお問い合わせ●

株式会社オールアバウト広報担当：大竹・大貫

TEL:03-6362-1363 FAX:03-6682-4229 Email: pr@staff.allabout.co.jp

<製品概要>

| | |
|---|--|
| <p>■ サイウアソーセージ</p>  | <p>サイウアは、通称「チェンマイソーセージ」ともいわれ、タイ北部に位置するチェンマイが発祥のソーセージです。今回発売するソーセージでも、豚肉の旨みに、カレー粉、レッドカレーペースト、バイ・マックルート(こぶみかんの葉)の細切りを混ぜあわせ調理し、柑橘系のさわやかな香りと共に、スパイスのきいた深みのある味を楽しめます。</p> <p>本場タイでは、長く渦巻き状になった「サイウア」の炭火焼きを市場や路面店で目にすることが多いですが、「サイウア」を油で揚げたものも人気です。トウガラシや香ばしいピーナッツ、ショウガ、パクチーをみじん切りにしたタイタイム(マナオ)などと一緒に食べるのが一般的で、ビールのおつまみとして親しまれています。</p> <p style="text-align: right;">監修者：氏家 アマラー 昭子</p> |
| <p>■ アマラースペシャルソーセージ</p>  | <p>「アマラースペシャルソーセージ」は、豚肉に黒胡椒 パクチーの根 にんにくなどのスパイスと共に、ソーセージの具材としては珍しい木耳や春雨など歯ごたえがある食材と、香り豊かなパクチーを混ぜあわせた、氏家アマラー昭子氏オリジナルのタイ風ソーセージです。</p> <p>木耳や春雨など日本でも馴染みのある食材に、今人気のパクチーでアクセントをつけ、エスニック風でありながら日本人にも食べやすい辛味を抑えた香り豊かなソーセージに仕上げました。</p> <p style="text-align: right;">監修者：氏家 アマラー 昭子</p> |
| <p>■ シークカバープ風ソーセージ</p>  | <p>シークカバープは、たっぷりのスパイスで味つけたマトン(羊肉)の挽き肉を、つくねのように串に巻き炭火焼きにした、インドやパキスタンのエスニックバーベキューです。今回は日本人向けに牛肉を使用し、ターメリック(ウコン)やカイエン・ペッパー(赤唐辛子粉)、自家製ガラム・マサラなど11種のスパイスと、ニンニクやショウガのすりおろしなどを混ぜ込み、インド風に味付けしました。刺激的な辛さはこれからの季節にピッタリ。本場仕込みのスパイスが、牛肉の濃厚なうま味をさらに引き立て、ビールやワインとの相性もバツグンです。</p> <p style="text-align: right;">監修者：渡辺 玲</p> |

<監修者について>

●氏家 アマラー 昭子

日本におけるタイ料理の第一人者。1967年よりタイ、バンコクに2年間滞在。以降、宮廷料理レストラン「ブラサカム」のチーフシェフブンチュー氏に15年間師事しタイ料理への造詣を深める。現在、タイ料理のメニュー開発やシェフの育成に努める。

●渡辺 玲

カレー&スパイス伝道師。クッキングスタジオ「サザンスパイス」主宰。ミュージシャンやレコード会社ディレクターなどを経て、都内の老舗インド料理店「アジャンタ」にて料理人生を開始。以後、日本とインドを往復しながら本場の味の探求にいそしみ、インドへの渡航歴は30回以上にも及ぶ。現在は、料理教室主宰、執筆、講演、テレビや雑誌の料理監修、店舗プロデュース、レトルトカレーや卓上ミックススパイスの商品開発など多方面で活躍中。

<一般社団法人 日本エスニック協会について>

URL : <http://ethnic-as.net/>

2014年10月に日本国内においてエスニック文化や食の普及活動を行っているメンバーを中心に結成された団体。エスニック文化や食の魅力を普及させるとともに、日本の伝統的な料理とエスニック文化が融合した新しい食文化「エスニック×日本」を通じた地域活性化や、企業・自治体とコラボレートした商品開発・プロデュースなど、様々な文化創造をすることをめざしています。

<Table ogino (ターブル・オギノ) について>

URL : <http://www.naino-online.com/>

会社名：株式会社オフィス・オギノ

代表取締役 荻野伸也

●本件に関するお問い合わせ●

株式会社オールアバウト広報担当：大竹・大貫 TEL:03-6362-1363 FAX:03-6682-4229

Email: pr@staff.allabout.co.jp