

✓ TOP

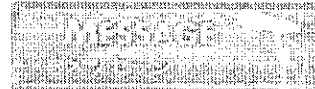
✓ CUTTING EDGE

✓ 15 MINUTES

✓ SAGAWA EXPRESS
CASE FILE

✓ GLOBAL SENSOR

✓ LOHAS TALK



▶ SAGAWA EXPRESS CASE FILE

▼バックナンバー

20100208

今なぜ、ラー油ブームなのか？（話：山本美智子さん）

TRANSPORT!
COMMUNICATION
SAGAWA

油に辛い唐辛子を入れて熱し、唐辛子の辛み、香り、色をうつした油。餃子などの付け醤油に入れたり、味のアクセントに辛み調味料として使ったりするもの。ラー油というみなさんは油と唐辛子で液体というイメージが強いと思いますが、ラー油ブームの火付け役となったのは石垣島のラー油「ペンギン食堂」。これは薬味、具入りにして目新しさを出したラー油。ウコンやニンニクなどがたっぷり入っている。現在は、なかなか手に入らないラー油となった。他に、今、人気のラー油というと、食べるラー油というのがある。これは桃屋の「辛そうで辛い少ない辛いラー油」。スーパーでもけっこう売り切れている。これは「ごはんですよ」と同じような瓶にラー油が入っていて、具が8割ぐらい入っている。フライドガーリックとフライドオニオンの香ばしさと触感、コクやうまみがある。私のオススメの食べ方は卵ごはんにかけて食べたり冷奴にかけて食べたりサラダのドレッシングとしてもいいかもしれない。具も一緒にたっぷり使おう。けっこうニンニクの臭いがくるが、朝食というよりは、夜の夜食系にいいかもしれない。今、日本で食べるラー油が流行ってきているが、これはもともと中国のラー油からきている。中国では、このラー油と一緒にかけて食べるのだが、日本でもそういったラー油が流行ってきた。その背景には、調味料人気があって、やはりこういう不況の時代でみなさんがご家庭で食事をすることも多くなっているかと思うのだが、その中で高い食べ物を買うと言うよりは、普段食べている調味料を少し美味しいものを買って生活に潤いをプラスしたいという方が増えているのではないかと思う。こういうラー油とか調味料にお金をちょっとかけることで自分たちがちょっとした贅沢を味わっているという感じの幸せ感が入ってくるのだと思います。