

フレッシュマン・オカザキのインド通信

インド TVM 最新情報！！

お世話になっております！

前はインド現地からインド加工超最新ニュースと深夜バス紀行をお届けいたしました
が、他にも面白いネタを仕入れてきたので、ご紹介いたします！

TVM 丁場レポート

今、弊社インド加工で一番ホットな石種、値段よし、色・艶よし、硬さよしで
おなじみの TVM の丁場に行ってきました！その丁場の全貌を皆様に初公開です！



↑左がダーク、右がライトのサンプルです。(ミティアムもあります)

既にライト、ダークどちらの製品も生産しておりますが、今のところ何も問題は出ておらず高評価をいただいております。傾向として、西日本のお客様にはライト、東日本のお客様にはダークが好まれています。

丁場の場所はタミルナドゥ州にあり州都チェンナイから 150 kmほどで、大手企業が丁場オーナーで、採掘を始めてからまだ半年ほどです。盗掘で市場に出回っている丁場もインドには数多くありますが、こちらは大手なので、急に生産停止になることもありませんし、安定供給が可能です。

基本的に上層がライト、下層がダークで、上層の石を取り終えてしまうとダークしか残らなくなりますが、堀口が3つあるので

暫くは問題ないでしょうが、工場にはライトを優先的に購入するよう勧めています。色の違いはありますが目にはほとんど違いは見られませんでした。

大きさも問題ありません！→



←キレイなデザインでしょ！

最新のライトの製品。他の中間色に比べてとてもよい艶です。お値段もお求めやすい価格帯となっております。この機会にぜひ！この石は現状弊社インド加工でのみの取り扱いです。詳細は弊社担当営業員まで！

チェンナイ警戒注意報！

弊社協力工場のあるタミルナドゥ州チェンナイは超警戒態勢です。。

この時期インド全体が雨季に入りますが、チェンナイは連日の大雨で深刻な洪水被害が発生しています。

11月17日時点での様子がこちら→



街全体が水没してしまっています。。少なくとも70人以上が死亡、1万人以上が避難しているようです。在チェンナイ日本総領事館によると河川の氾濫、土砂崩れ、停電の他、強風により空港のガラスが割れ乗客が負傷する被害が発生していると、在留邦人へ、外出を控えるよう注意喚起しています。動画はこちら↓

<https://youtu.be/KhTHeGc79t0>

因みに、弊社の発注が2コンテナありましたがぎりぎり被害を免れ出港しています。本当に助かりました。。

工場への被害もほとんどなかったようで、とりあえず一安心です。そんな中、普段やりとりしている工場のマネージャーからこんな画像が送られてきました。



右の写真は美しい水の都と呼ばれるイタリアのベニスです。穏やかな川のせせらぎが聞こえてきそうですね。変わって左側は洪水中のチェンナイです。えーと…この画像が言いたいののはまさかベニスとチェンナイは一緒だということでしょうか…。右側からは水に漂う大量のゴミと人だか牛だか山羊だかわからない汚水の臭いを想像してしまうのは私だけではないはずです…。でもちょっとクスッときてしまう面白いパロディーですね。

チェンナイ・ラーメン

さてそんなチェンナイ、日本人の数はここ数年でかなり増えているようですが、日本食を提供するお店はまだまだ多くありません。日本人経営のお店が2軒と韓国人経営が1軒ありますが、なかなかお値段が張ると聞いていたのでほとんど行ったことはありませんでした。そんなある日、私の人生の師でもある中国メルマガ担当の服部大先生より、チェンナイに日本人がオープンさせたラーメン屋があるようだ

という情報をいただき、カレー三味にうんざりさせられていた私にとっては素晴らしいニュースでした！ラーメン屋自体は数年前にオープンしたインド人経営のお店が1軒あり、以前行ったことがあったのですが味は…でした。しかし、日本人経営のラーメン屋さんとなれば期待せざるを得ません！



お店の名前は秋平 AKI BAY。場所はチェンナイの中心部から20 kmほどのところにあり、日本人の住んでいる地域から遠い場所にあります。だいたい海外にある日本食と言えば、日本人街から近く、街の中心地からも比較的近い場所にあるものです。しかし、空港からは車で10分ほどなので、私のような日本人出張者は帰りに寄ってから飛行機に乗るには丁度良い距離です。大型ショッピングモールも近いので地元の方の集客も見込めそうです。

こちらのお店は今年の7月にオープンしたばかりで、創業者は秋元 聡さんという方。秋元さんは元々日産自動車のチェンナイ拠点に2012～2013年駐在していた元エンジニアだそうです。帰国後も日産で働いていましたが、今年3月で退社し、起業。4月には再びインドに渡り、そこからなんと3～4ヵ月でラーメン屋オープンを果た

しました。秋元さんのブログを拝見しましたが、とてもパワーのある方で日本の食文化をインドだけに留まらず、世界に発信しようと日々奮闘されている様子を垣間見られます。(http://ameblo.jp/akimoto-satoshi/)

そこで、原石、製品検品もほとんど終えた出張終盤、弊社金沢営業所所長の旭とこちらのラーメン屋さんに行ってみることにになりました！旭は滞在の最終日で、カレーなんてもうたくさんだ！日本食が食べたかったです。。(笑)

お店に入ると、インド料理とは明らかに違う和風な香り…店内は広くはありませんが、内装もしっかり日本風です。



↑厨房と地元新聞。かなり注目されているようで、Zomato というインドの食べログのようなサイトに既に載っており、地元の方からもかなりの高評価です。

→秋平のメニュー。

牛、豚はインドの宗教上 NG なので、

鶏と海老を使ったスープがメイン。

また、ベジタリアン(菜食主義)

も多いので、野菜のみを使った

ベジそばなるものも用意しています。

Main Menu

Menu (Non Vege)

Chicken White Soup with Noodle

- 鶏白湯 Tori Pai-Tan Caramelized Garlic Flavour 580 Rs
- 海老白湯 Ebi Pai-Tan Prawn Flavour 580 Rs

Chicken Clear Soup with Noodle

- 鶏汁 Tori Soba Pure Chicken Flavour 550 Rs
- 鶏清湯 Tori Chia-Tan Prawn Flavour 580 Rs

Vege Clear Soup with Noodle

- ベジそば Vege Soba Caramelized Garlic Flavour 480 Rs
- ベジリッチ* Vege Rich Caramelized Garlic Flavour 550 Rs
- * Weekday (Tue to Fri) limited Menu : 20 Ramens/Day
- ベジ混ぜそば Vege Maze Soba Soup less Noodle 350 Rs

🇮🇳 秋平 AKI BAY 🇯🇵



Ebi Pai-Tan



Tori Soba



Vege Rich



Vege Maze

New Menu will be coming soon!

サイドメニューには揚げワンタンや

日本のカレーライスも。



↑鶏白湯、↓鶏清湯、→揚げワンタン



そしてそのお味は…うまい!!!

鶏白湯はしっかりと鶏の出汁が出ていて、少し癖のある脂身が絶妙です！鶏清湯はあっさり系で、優しいお味。中国に類似日本ラーメンがあり、よく何か違う…という感想を持ってしまうことが多いのですが、麺、煮玉子、チャーシューもしっかり日本です。また、日本にはあまり無いオクラが入っていて新食感です。もちろん、日本のおいしいラーメン屋さんと比べてしまうと、劣る部分があり、揚げワンタン

は…まだ改良の余地がありそうだな、というのが正直な感想です。開発中の味噌ラーメンももうすぐ完成するとの事で、空港から近いので今後も通いたいと思います！旭は、カレー食べるぐらいなら滞在中毎食でもいい！との事でした。(笑)

秋元さんと少しお話しさせてもらいましたが、私もインドでがむしゃらながらも奮闘している一人として、もっと皆さまのお役に立てるように頑張らなくては！と刺激をもらうことができました！

皆さんもチェンナイに行かれる際はぜひ！インドというとても難しい土地で奮闘する日本人の雄姿を見ることが出来ます！

今月はこのへんで失礼致します。読んで頂き、ありがとうございました！

2015/12/01 オカザキ