

暑中お見舞い申し上げます！

JSC 貿易部の中国通信

いつもお世話になります。

毎号当メルマガに目を通して頂いてありがとうございます。暑い日が続きますが、皆さま体調など崩されておられませんでしょうか？

近頃は、ニュースを見ていまして**「異常気象」**が連呼されておりますが、熱中症対策として、「水分補給をこまめに！」とか、「いや水の飲み過ぎは電解質不足で身体に良くない、麦茶だ！」とか、「水もお茶もダメ！ポカリスエット！」「ポカリの飲み過ぎは糖尿病につながる！やはり水だ！」とか、色々言われすぎて困惑してしまいます。

聞いたところでは、中国・上海市内の企業や学校では、気温が35℃以上になると休みになったり、入社しても“高温手当”が出ることもあるようです。

羨ましいですね、シャンハイ～

でも、東京以上に人口が多く高層ビルが建ち並ぶ上海、街中のクーラー熱とか想像するだけでも凄そうです～。

さて、おそらく**暑さでビールがすすむせい**だと思いますが、私は夏になるとやけに辛いものが食べたくなくなります。本場中国の料理は、四川料理でも火鍋でも、ものすごく辛いですよね。**中国語で言うところの辣（ラー、**

ぴり辛)と麻(マー、しびれる辛さ)が効いてますが、中国風味に慣れた私の舌にとって、日本で辛くかつ美味しい料理を探すのはなかなか困難なわけでありませう。

そんな中、わりと手軽に入手できる“からウマ”料理を見つけましたので紹介したいと思います。

1. セブンイレブン「蒙古タンメン中本 汁なし麻辛麺」



ひとつめは、セブンイレブンの冷凍コーナーで売られている、レンジで作れるタンタン麺です。

辛さが調整できる謎の赤い液体の入った小袋が入っているのですが、全部入れて食すと、頭からいきなり汗が噴き出てきます。でも麺のコシも良く、山椒もちゃんと効かせており、これで300円程度は、かなり満足度が高いです。我が家の冷凍庫にも常時ストックのある必須アイテムです。ところで、蒙古ってモンゴルですが、辛いもの食べるんですって？そこは謎ですが…

2. 食べるラー油「老干媽」



ふたつめ、少し前に日本でも「食べるラー油」のブームが来たことがあります。これは中国で調味料としてよく見かけるラー油です。以前は中国食材店まで買いに行っていました。最近では、業務用スーパーや、ネットショッピングでもすぐに入手できるようになりました。これ1瓶でだいたい300円くらいです。用途は広く、キュウリと和えたり、冷ややっこの薬味にしたり、冷麺、チャーハン、焼肉などに少し加えると、香ばしさと辛さが引き立ちます。茹でた鶏ムネ肉を手で割いて和えると、簡単バンバンジーになります。

・・・しばらく中国に行っていなかったのも、グルメブログみたいな内容になってしまいましたが、今号のメルマガは 配信される頃には、大阪より涼しい(?)アモイに行っているはずですので、次月号では改めてホットな「石」の話題をお届けしたいと思います。

「新しく中国産の緑の石が出てきた」という情報も入ってきておりますので、なるべく早く商品化できるよう、尽力したいと思います。

ラー油の話題では終われませんので、

石の話題にも少し触れておきますと、

ほぼ枯渇しているG603の代替品として、「大連G603」「湖北G603」を使って、少しずつ御注文頂けるようになっておりますので、御興味ございましたら、弊社営業員までお問合せくださいませ。



(左から、江西G603／湖北G603／大連G603)

今月は以上です。また来月のメルマガもご期待ください！！

2018/08/01