

インドの活力朝食と最新クンナム情報！

JSC 貿易部ニュース

いつも当メールマガジンをご覧いただきありがとうございます。

「一日の計は朝にあり」とも言われますが、一日の活力を得る上で欠かせないものとして「朝食」があります。しっかり朝ご飯を食べて一日が始まる！ これ大切です！

伝統的な日本の朝ごはんといえば、白米に味噌汁、焼き魚ですが…



インド人にとっては何でしょう？ 石のお話の前にインドの朝食事情を簡単にご紹介！

まずはイディリー。米粉で作った蒸しパンですが、これを野菜カレーのサンバ（スープ）に浸していただきます。

次にワダ。南インドではつぶした豆（西の方に行くとジャガイモ）に香辛料を加えてドーナツ状に揚げたものですが、これもまたサンバに浸していただきます。

正直、朝からカレーと香辛料は重い… そんな日本人に朗報です。

米と豆を発酵させた生地をクレープ状に焼き上げるドーサという料理があります。
パリパリとした食感とほのかな酸味が落ち着きます。それに…

香辛料が入ってないんです！

そして、胃にやさしい。

おやつ感覚でプレーン（何も入っていない）にしてもいいし、中にマッシュポテトが入ったマサラドーサ（大抵辛くない）もまたよし。

少し重めですがコクたっぷりの油ギトギトのギードーサもパリパリ感がいいです。

日本人には非常におススメです。

これらの伝統料理は、お店やその土地で形も違って見た目も楽しめます。

インドにいかれた際は「ノーワダ、ノーイディリー、ジャストドーサ」と伝えて、是非試してみてください。

それでは今月の石の話。

当社では本クンナムの丁場が再開後、他社に先駆けてクンナムの原石を日本に輸入しております。

第一便は、すでに関東事業所の方で完売してしまいましたが、ご安心ください。

第二弾も確保済みでございます。



クンナムの原石をお求めの際はどうぞ弊社営業担当までお問い合わせ下さい。



←こちらはインド訪問数日前にちょうど再開したクンナム丁場

現在の本クンナム丁場の状況ですが、1カ所のみ稼働していたのが、政府の環境基準をクリアして、ようやく3カ所が稼働するまでにこぎつけました。先に再開していた1カ所以外はまだまだ表層の石を取り除いている段階ですので、輸出できる品質レベルやブロックサイズになるまでにはもう少し時間が掛かりそうです。

しかしながら、各丁場から少量ずつではありますが、安心の黒御影「本クンナム」が出始めてきました。もちろんインドの協力工場の方でも墓石生産用に石をバッチリ押さえていますので製品発注をご検討の際にはお気軽にお声掛けいただくと幸いです。

ちなみに、弊社の協力工場は叩き仕上げの灯籠も高いレベルで製作できる工場です。



私インド担当：SATO は、毎月ぐらいインド入りしています。

弊社では、ご注文の品を工場任せではなく、“しっかり SATO 検品”で出荷させていただいておりますので、気になった方は是非お試しを！

また弊社では、インドの様子を写真でお伝えする FACEBOOK ページを立ち上げました。よろしければ下のQRからご訪問ください。



それでは来月もよろしくお願いたします。

2024/10/01