

THAI WA TANOSHIII!!

タイ料理ご紹介！ イェンタフォー เย็นตาโฟ

驚くほどにピンクの麺…恐らくみなさんもどこかで見かけた事があると思います。そうあまりにもピンク…あのピンク色の正体は「紅腐乳」と呼ばれる調味料。紅腐乳とは豆腐を紅麴にて発酵させたものです。沖縄の豆腐と同じ由来の赤ですねー。イェンタフォーも「YEN TAU FOO」で TAU FOO とは豆腐の事だと思われます。味の方は色ほどにキツイものではなく、普通のクイッティオに若干のコクと酸味が加わる感じです。しかし具材が他のクイッティオとはずいぶんと違います。空芯菜、戻しスルメ、白キクラゲ、ルクチンプラー（魚系のすり身団子）、揚げワントン、揚げ豆腐、ルアクムー（เลือดหมู 豚の血を固めたモノ）などが入っていてかなり盛りだくさん。屋台などでは具材の関係からイェンタフォー専門の店も多く存在します。注文する際は麺の種類を選んで注文すればOK。また、トムヤム味（トムヤムクン味、では無くてトムヤムという味付け。簡単に言うと甘酸っぱくてナッツが入る感じ）を加えてイェンタフォートムヤム、にして食べるのも美味しいです！筆者は普段はセンヤイイェンタフォートムヤムで食べることが多いのですが、なぜか写真はセンミーで食べた時のものです。

たい

