

Chilli Paste

商品名：チリペースト

タイのプーパツポンカレーやエビの炒め物、麺の調味料として人気のチリペーストです。タイ料理を作る上で最も重要な食材の一つ。タイ料理以外にも色々な料理に合います。メーカーのCHUA HAH SENG社は75年以上営業しており、そこで作られているチリペーストは味と品質で長年愛されている調味料です。



エビのチリペースト炒め



調味液に本品、水、醤油、酒、ごま油を混ぜ合わせて味のベースを作り、エビを炒めて味付けをしたら濃厚エビチリペーストが完成します。

タイ名物プーパツポンカレー



卵と蟹を使用したクセになるエスニックカレーの味のベースに本品をご使用ください。

原材料：食用パーム油（タイ製造）、エシャロット、にんにく、とうがらし、砂糖、魚醤、落花生、（一部に落花生を含む）・保存方法：冷暗所
賞味期限：24ヶ月（未開封）・規格：800g×12袋



三共食品株式会社
SANKYŌ FOODS CO.,LTD.



お手軽レシピご紹介



～生春巻き～

★材料 2 人前★

ライスペーパー 4 枚

●具材

茹でエビ小 12 匹

レタス 56g

人参 80g

●ソース

本品 大匙 1/2

醤油 小匙 2

胡麻油 小匙 1/2

砂糖 小匙 1

★作り方★

- ① ライスペーパーにお好みで具材を並べます。
- ② 具材を包みます。
- ③ ソースの材料を混ぜ合わせます。
- ④ お皿に盛りつけて完成です。



チリペーストをいれるだけでいつものソースが一段上の味わいに！
タイ製造の調味料でより本格的な味わいに。

～フライドポテト～ (ディップソース)

★材料 2 人前★

フライドポテト 135g

●ソース

本品 大匙 1

マヨネーズ 大匙 1/2

★作り方★

- ① 本品とマヨネーズを混ぜ合わせます。
- ② フライドポテトの横にそえて完成です。



マイルドなマヨネーズと濃厚ピリ辛なチリペーストでやみつきな味わいに！
カリッとしたフライドポテトに甘辛いソースがベストマッチします。

～冷やし中華～

★材料 2人前★

中華麺	2玉	●たれ	
きゅうり	1/2本	本品	大匙 2
ハム	4枚	醤油	大匙 2
ミディトマト	1個	酢	大匙 2
錦糸卵	卵1個分	胡麻油	小匙 1
茹で卵	1個	鶏ガラスープの素	小匙 2
水で戻したわかめ	20g		

★作り方★

- ① きゅうり、ハムを細切り、トマトはくし切り等にカットします。
- ② 茹で卵を半分にカットします。
- ③ たれの材料を鍋にいれ、鶏ガラスープの素が溶けるまで加熱し、よく冷やします。
- ④ 中華麺を茹で、氷水で冷やします。
- ⑤ ④の中華麺、①②でカットした具材、わかめ、錦糸卵をのせ、③のたれをかけて完成です。



暑い夏にぴったりな冷やし中華にチリペーストを使用！
さっぱりとしたたれに、チリペーストの辛みと甘みが絶妙にマッチします。

～棒棒鶏～

★材料 2人前★

鶏ささ身	3本	●ソース	
きゅうり	1本	本品	大匙 3
		砂糖	大匙 2
		醤油	大匙1と1/2
		練ごま	大匙 1
		酢	小匙 2
		鶏ガラスープの素	小匙 1

★作り方★

- ① ささ身の筋を取り、沸騰したお湯にいれ火が通るまで茹でます。
- ② ささ身を鍋から取り出して、粗熱が取れるまで冷やし、手で細かく裂きます。
- ③ きゅうりは細切りにします。
- ④ ソースの材料を全て鍋にいれ、鶏ガラスープの素が溶けるまで加熱し、冷やします。
- ⑤ ②のささみと③のきゅうりを盛りつけ④のソースをかけて完成です。



チリペーストの甘さを活かした棒棒鶏のソースです！
しっかりと素材に絡み合って深い味わいです。

～ガパオライス～

★材料 2 人前★

鶏挽肉	200g	●調味液	
にんにく	1 片	本品	小匙 1
唐辛子	2 本	酒	大匙 1
パプリカ	1/2 個	ナンプラー	大匙 1
ピーマン	1/2 個	オイスターソース	大匙 1
バジル	5 枚	砂糖	小匙 1
サラダ油	大匙 1		
目玉焼き	2 枚		
ご飯	400g		

★作り方★

- ① フライパンに油を熱し、唐辛子とみじん切りにしたにんにくを炒めます。
- ② 鶏挽肉をいれて、色が変わるまで炒めます。
- ③ 1 cm角に切ったパプリカ、ピーマン、バジルをいれて色が鮮やかになるまで炒めます。
- ④ 混ぜ合わせた調味液をいれてなじむまで炒めます。
- ⑤ ご飯の上に④で炒めたものを盛りつけ、目玉焼きをのせて完成です。



チリペーストの甘味とうま味が際立つガパオライスです！
より本格的な味わいになります。

～卵と魚介の炒め物～

★材料 2 人前★

シーフードミックス	220g	●調味液	
卵	2 個	本品	大匙 3
長ねぎ	40g	水	50ml
おろしにんにく	大匙 1	醤油	小匙 1
サラダ油	大匙 2	酒	大匙 1
		ごま油	大匙 1/2

★作り方★

- ① 調味液の材料を混ぜ合わせます。
- ② フライパンに油を熱し、おろしにんにくとみじん切りにした長ねぎを炒めます。
- ③ シーフードミックスをいれて色が変わるまで炒めます。
- ④ ①の調味液をいれて更に炒めます。
- ⑤ 溶いた卵をいれて卵が固まるまで炒めて完成です。



チリペーストを使用するだけでいつもの炒め物がアジアン風になります。
チリペーストの甘辛さが魚介のうま味を引き立てます！

～ベトナム風オムレツ～

★材料 1 人前★

もやし	100g	●オムレツ	
キャベツ	50g	卵	2 個
にら	20g	サラダ油	大匙 1/2
人参	50g		

●調味液

本品	大匙 2 と 1/2
水	50ml

★作り方★

- ① 本品と水を混ぜて調味液をつくります。
- ② フライパンに野菜をいれて、①の調味液と一緒に汁気が少なくなるまで炒めます。
- ③ 別のフライパンに油を熱し、溶いた卵をいれて片面に火が通るまで焼きます。
- ④ ②の炒めた野菜を卵の上に置き、折りたたみます。
- ⑤ お皿に盛りつけて完成です。



具材を卵ではさんだオムレツです。
チリペーストのピリツとしたうま味が
野菜に染み込み卵にマッチ！



～水餃子～

★材料 2 人前★

冷凍餃子	6 個
水	300ml
本品	小匙 2
鶏ガラスープの素	大匙 1
醤油	小匙 1
塩胡椒	少々

★作り方★

- ① 水、本品、調味料をいれて加熱します。
- ② 沸騰後、餃子をいれて火が通るまで加熱します。
- ③ お皿に盛りつけて完成です。



水餃子のスープにチリペーストを使用。
ピリツとしたスープが食欲をそそります！

～肉団子～

★材料 2 人前★

肉団子 10 個 片栗粉 大匙 1
 サラダ油 大匙 1 水 20ml

●調味液

本品 大匙 1 と 1/2
 ごま油 小匙 1
 醤油 小匙 1
 酢 大匙 1/2

★作り方★

- ① 本品と調味料を混ぜ合わせます。
- ② フライパンに油を熱し、肉団子を炒めます。
- ③ 火が通ったら調味液をいれます。
- ④ 水溶き片栗粉をいれて、好みのとろみがつくまで煮詰めます。
- ⑤ お皿に盛りつけて完成です。



チリペーストを使用することで普段の甘酢がランクアップ！
 お肉とチリペーストの甘酢がマッチします。

～麻婆豆腐～

★材料 2 人前★

木綿豆腐	1 丁	●調味液	
ねぎ	30g	本品	大匙 3
豚挽肉	100g	鶏ガラスープの素	小匙 1
		醤油	小匙 1
片栗粉	大匙 1/2	おろしにんにく	小匙 1
水	15ml	ウスターソース	小匙 2
		水	大匙 3

★作り方★

- ① 調味液を混ぜ合わせます。
- ② ①の調味液とみじん切りにしたねぎを炒めます。
- ③ 豚挽肉に火が通るまで炒めます。
- ④ 1 口サイズに切った豆腐をいれ、軽く混ぜながら炒めます。
- ⑤ 水で溶いた片栗粉をいれ、とろみがついたら完成です。



チリペーストを使用することで甘味とうま味が際立つ麻婆豆腐に！
 子供にも喜ばれること間違いなしです。