



「旅×Girl」とタイ国政府観光庁とのコラボレーション タイの魅力を存分に紹介した電子マガジンを無料配信！

株式会社情報センター出版局（本社：東京都新宿区、代表取締役 田村隆英）は、タイ国政府観光庁とのコラボレーションにより、電子マガジン「旅×Girl」の号外を無料配信いたします。

今号では、タイ国政府観光庁ご協力のもと実際にタイを取材し、プーケットやクラビなど憧れのリゾート地での過ごし方、タイならではの屋台やニューハーフショーに関することなど、タイの魅力満載の内容となっております。

■マガジン名

「YUBISASHI MAGAZINE 旅×Girl ～女子のための旅じたくマガジン～ August 2011」

特集：タイに恋する夏

- ◆ タイの台所、屋台に行こう
- ◆ タイのほほえみに出会う旅
- ◆ 可愛いタイの街をパチリ
- ◆ プーケットのリゾートで女子会を
- ◆ 魅惑のニューハーフショー
- ◆ 秘境のビーチリゾート、
クラビでアイランドホッピング
- ◆ パクチー克服大作戦
- ◆ インフォメーション

※「旅×Girl」とは？

旅行が好きな女性向けの旅マガジン。400万部突破の『旅の指さし会話帳』シリーズをはじめ、弊社刊行のエッセイなどから毎月のテーマに沿ったページをセレクトして紹介しています。

■対応端末

iPhone / iPad / ドコモ /
ソフトバンク / au 携帯電話 / PC

■価格：0円（通常は115円）

■ページ数：40ページ



本件に関するご質問・お問い合わせは下記までお願いいたします。

情報センター出版局

〒160-0004 東京都新宿区四谷 2-1 四谷ビル

電話：03-3358-0231（代表）FAX:03-3358-0219

■電子メール：info@4jc.co.jp

■会社サイト：<http://www.4jc.co.jp/>

■指さし会話帳公式サイト：<http://www.yubisashi.com/>

■販売サイト

◆ MAGASTORE (マガストア)

URL : <http://www.magastore.jp/product/3369>

◆ Fujisan.co.jp

URL : <http://www.fujisan.co.jp/magazine/1281691394/>

◆ yubisashi.com

URL : <http://www.yubisashi.com/books/detail.asp?id=44510>

■特集ページ

<http://www.yubisashi.com/free/t/magazine/index.html>

タイの音楽、屋台に行こうー屋台から始まるタイ音楽ー

専門屋台

何れでもご自分の得意な屋台、注文屋台と違って、ひとつのメニューだけ取り扱っているのが専門屋台です。一品入魂しているため、お店ごとのこだわりも相傳いもの。

代表的なのがラーメン屋台。それ以外にも、米粉類を使ったカムノグン屋台、日本のおかずに近いジャコウ屋台、東北部料理のサラダ、ソムナム屋台、他にも肉まんや揚げパン、春巻き、タピオカ団子といった軽食類の屋台があります。



ラーメン屋台

お待たせしました、屋台というならやっぱりラーメン！でもラーメンならなんでもいってわけじゃないですよ。タイ屋台の半端な上を占めるといわれているラーメン屋台の中から自分好みの一杯が食べられる店を見つけたらいいですね。

そのために、まずはスープで店を決めましょう。通った経験者まじき・ベリ辛で甘酸っぱいトムヤム味・ピンク色のスープ腐乳入り・甘みと深みのある・成方の煮込みの5つに分けられます。好きなものの目印で決めるのもよし、来店前・店内に目印をつけてみるのもよし。

店が決まったら、麺と具材を頼んで注文します。店によってはスープが数種類置いてあるところもあるので、スープ・麺・具材の組み合わせや辛さや盛りもの、大盛り等をまとめて注文しましょう。下の冊子を見てみてください。

ムートナムサイ (豚肉・ラーメン・すまし)、ブーナム・トムヤム (魚・ラーメン・トムヤム)、エンタアフォー、ヌア・ナムトック (牛肉・ラーメン・ナムトック)、チェンマイ名物 カオソーイ (ココナツミルクの入ったカレーラーメン)

バラエティー豊か！ 屋台別入門 Step2

いよいよ実践！屋台ごとのシステムと注文の仕方をマスターしましょう。



注文屋台

メニューに無いものが食べたい、あれとあれを合わせたものを食べてみたいなど自分のイメージを実現してくれる夢のような屋台。ここはまさにハードルがあり、自分好みの注文を伝えなければならぬので、少しタイ語を話す必要があります (全くできなくても、弊社出し会話帳シリーズがあれば大丈夫です)。

注文をする前に、マイメニューを使ってみましょう。席についたら、まず主食を頼んで、辛くするかしらないか決めます。次に具材です。鶏・豚・牛・魚介類等、店にある具材から選びましょう。ここで決まった時点で、入る野菜は大体決まるので、特別入れて欲しいもの、抜いて欲しいものを伝えます。また辛さ調節や目玉焼きの有無などリクエストが伝わるようにしましょう。決まったら注文し、食後に会計します。

辛い食べもの

「タイ料理は食べたいけど辛いものは苦手…」、「ちょっと辛いけど辛いものが食べたい」という方に、辛い屋台ごはんをご紹介します。

まずはスープ。「グリーン・ジュリー (トム・ジュリー)」というさっぱりとしたしょうゆ味で、日本人にもなじみ深い中華風スープです。大根を使ったものや春雨を入ったものなど種類も豊富です。次は炒め物。オイスターソースやナムプラーを使った中華系のはちまき、定番の鶏肉炒め、カキラン菜

野菜屋台

有名なタイカレーや、カスル肉やナマズもある多種多様な炒め物、スープ、揚げ物、煮物にサラダ、餅焼き……と盛りだくさんの屋台が半端なく多い野菜屋台。所狭しと並べられたパットには、目移りするほど色々なおかずが並んでいます。

注文の仕方は先ほど簡単で初心者向き。好きなものを頼んでお店の人によそってもらいます。会計は食後、店員さんを呼んでテーブルで行ってもいいし、払いに行ってもOK。

グリーン・ベトナム (グリーン・ベトナム)、グリーン・キヤオ・ベトナム (グリーン・キヤオ・ベトナム)、グリーン・キヤオ・ベトナム (グリーン・キヤオ・ベトナム)

P.6-7より

本件に関するご質問・お問い合わせは下記までお願いいたします。

情報センター出版局

〒160-0004 東京都新宿区四谷 2-1 四谷ビル

電話 : 03-3358-0231 (代表) FAX: 03-3358-0219

■ 電子メール : info@4jc.co.jp

■ 会社サイト : <http://www.4jc.co.jp/>

■ 指差し会話帳公式サイト : <http://www.yubisashi.com/>