

# 即完売のタイ直輸入調味料 待望の再入荷

## 発見の食倉庫 MeKEL でしか買えない直輸入品で手軽におうちで本格タイ料理

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」、「MeKEL（メケル）」などの専門家を全国に約170店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、MeKEL 長野若里店において、2024年4月3日（水）より、「本場の味を直輸入 タイ本国のガパオライスの素」をはじめ約10種類の直輸入調味料を再販売いたします。

### MeKEL 直輸入シリーズ 本格タイ調味料 再入荷

MeKEL は、冷凍食品と日本を含むアジア等の食品を販売する食品専門店です。オリジナル商品を含む冷凍食品や輸入調味料、地方のこだわりの逸品など、約1300アイテムを販売しています。中でも「MeKEL 直輸入」シリーズは、昨年11月にタイ調味料をリリースし、そのおいしさや使いやすさ、コストパフォーマンスの良さが話題を呼び、即完売となる商品も続出しました。再販を望むお客様からのたくさんのお声を受け、この度再入荷が実現しました。

MeKEL は、バイヤーが世界や日本の各地に直接足を運んで、おいしいものを探し集めています。全ての商品を必ず試食しており、おいしさに自信がある商品だけを取り揃えました。この度再入荷する本格タイ調味料は、バイヤーがタイを訪問した折、「これはうまい！」とほれ込み、日本では唯一、MeKEL だけが直輸入しております。現地だからこそ入手できるハーブやスパイスをふんだんに使用しています。どの商品も炒め物に加えるだけ、かけるだけ、など使い方も簡単。ご自身で気軽にタイ料理にチャレンジしてみてください。

### 即完売「ガパオライスの素」「ブラックペッパーペースト」

この度再入荷した本格タイ調味料の中でも、最も人気の高い2商品をご紹介します。



#### 【タイ本国のガパオライスの素】

現地の「ホーリーバジル」をふんだんに使って仕上げたチリペーストです。ホーリーバジルは日本でなじみのあるバジルより香りが強いのが特徴。辛みは控えめで、簡単に、お子様と一緒に本格的なガパオライスを楽しむことができます。調理例：豚ひき肉100gを炒める。火が通ったら本品大さじ2.5を加えて炒める。目玉焼きとご飯に乗せればガパオライスの完成。1瓶230g（ガパオ約10皿分）¥483

#### 【タイ本国のブラックペッパーペースト】

タイや東南アジアで広く親しまれている、黒こしょうをふんだんに使って仕上げた、にんにくの効いたペーストです。肉料理との相性が良く、炒め物のソースとして加えるとスパイシーな味わいを楽しめます。調理例：豚肉などお好みの肉や魚介類、野菜を用意する。具材100gに対して本品大さじ1.5を加えて炒めると、ブラックペッパー炒めの完成。（お好みで調整してください。）1瓶230g（野菜炒め約10皿分）¥483