

## No.25 おうちで旅行気分！海外トレンドレシピ

### -1- マレーシアで「チリマヨ」新発売！

キューピーが、卵黄たっぷりオリジナルスタイルのマヨネーズを中国・東南アジア・北米・欧州でも製造・販売をしていることをご存じですか？他にも味好みや料理に合わせ、国や地域ごとにさまざまな調味料を開発しています。5月にはマレーシアで「キューピー チリマヨ」を新発売しました！「現地に訪れた際はぜひご賞味ください！」と、お勧めしたいところですが、まだまだ気軽に海外旅行に行けない今年の夏…。そこで今回、日本の「キューピー マヨネーズ」で作る「海外トレンドレシピ」をご紹介します！今年はおうちで海外の料理を楽しみながらスポーツ観戦なんていかがですか？

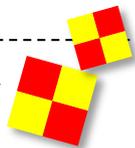


キューピー チリマヨ



使うのはコレ！

### -2- 屋台の定番メニュー“煎餅” (中国)



中国の「煎餅」はファストフードのように広く親しまれているメニュー。肉や卵を包むのが一般的ですが、健康意識の高まりから、野菜を組み合わせた、これまでと一味違う煎餅に注目が集まっています！

#### ツナマヨ煎餅

材料 (1人分)  
生地  
小麦粉 40g、コーンスターチ 8g  
水 80g  
レタス 40g、小ねぎ 5g  
ツナ缶 40g、卵 1個  
甜麵醬 10g  
キューピー マヨネーズ 適量



サクサクに揚げた「ワントンの皮」を包むとより本格的！お好みでチリソースも Good！

作り方  
①生地を材料をボウルに入れて混ぜ合わせる。  
②温めたフライパンに①を流し入れ、両面を焼く。  
③生地の上に溶き卵を流し、固まるまで待つ。  
④甜麵醬を生地に薄く塗り、レタス・小ねぎ・ツナをのせて包みマヨネーズをかけて完成。

### -3- 日本の明太マヨが独自に進化！ “ナシメントイ” (インドネシア)

インドネシアでは、ご飯にチリソース、とびこ、マヨネーズをかけて焼く「ナシメントイ」がトレンドに。SNSでもアレンジメニューが広がりを見せています。

#### サーモンのナシメントイ

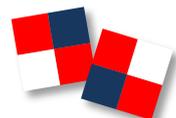


材料 (1~2人分)  
ご飯 300g  
刻みのみり 20g  
スモークサーモン 60g  
チリソース 小さじ2  
とびこ 5g  
キューピー マヨネーズ 100g

「メントイ」とは「明太子」が由来。とびこの代わりに明太子でもOK！

作り方  
①ご飯に刻みのみりとマヨネーズ（小さじ2）を加えて混ぜ合わせる。  
②耐熱皿に①を敷き、その上にスモークサーモンを並べる。  
③とびこ、チリソース、残りのマヨネーズを混ぜてソースを作り、絞り袋に入れて、②の上に均一に絞り出す。  
④オーブンで表面に焼き目が付くまで焼く。（目安 230℃×5分程度）

### -4- 人気のシラチャー味で食べる “クリスピーシーフード” (タイ)



タイにルーツを持ち、世界中で人気になりつつある「シラチャーソース」は、唐辛子の辛味にガーリックのうま味がクセになるチリソース。キューピーがタイで販売している「キューピー シラチャーマヨネーズ」も現地の人気商品です！シーフードメニューや野菜のディップがおすすめ！

#### クリスピーシーフード シラチャーマヨソース

材料 (2人分)  
シーフード（えび、いか等）300g  
卵 2個  
天ぷら粉 240g  
こしょう 小さじ2  
ガーリックパウダー 小さじ1  
冷水 1/2カップ  
キューピー マヨネーズ 適量  
シラチャーソース 適量



作り方  
①マヨネーズとシラチャーソースを混ぜ合わせて小皿に盛る。  
②ボウルに天ぷら粉、ガーリックパウダー、こしょう、卵を割り入れて混ぜ合わせる。  
③②に冷水を入れてよく混ぜ合わせる。  
④シーフードを③にからめて、こんがり黄金色なるまで揚げ、①を付けて食べる。