

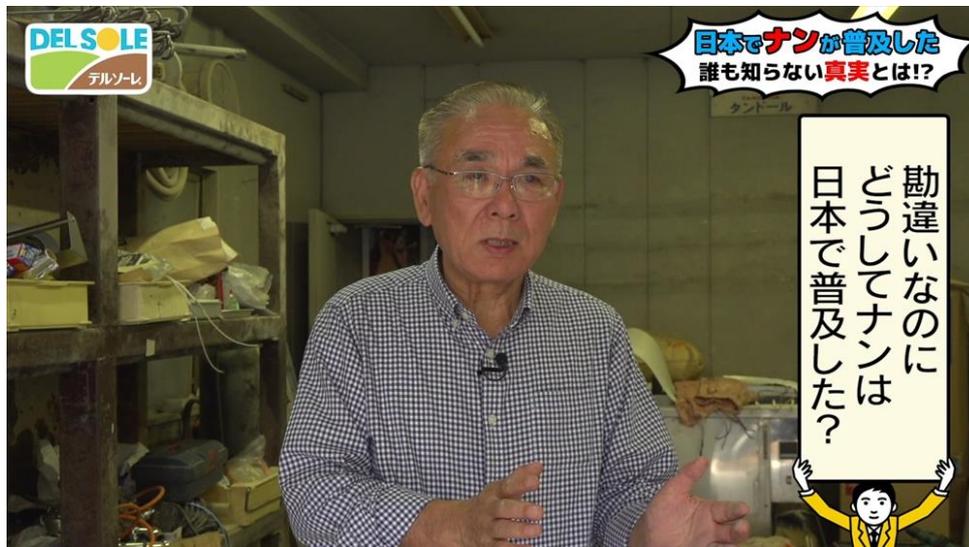
7/6 はナンの日！！

日本でナンが普及したのは、ある一人の日本人の勘違いから!? ナンが本場インドよりも日本で愛されている理由を解き明かす インタビュー動画公開

URL : <https://delsole-nan-washoku.com/project/002/>

世界のパンを提供する株式会社デルソーレ（東京都江東区、会長：大河原愛子）は、ナンが日本人にとって身近であると感じてもらい、より食卓で楽しんでもらうことを目的に『デルソーレ党』を発足し、「#ナンと和食」プロジェクトを実施しています。プロジェクトのひとつとして、日本のインド・ネパール料理店では当然のように提供されているナンが”本場インドではあまり食べられていない”と言われている真相を確かめるべく、調査を実施。その模様の動画を、“ナンの日”である7月6日、本日公開いたします。

URL : <https://delsole-nan-washoku.com/project/002/>



■ナンは現地では食べられていない！？

インドの一般家庭では本当にナンが食べられていないのか確かめるため、インドの方が多くお住まいになっている東京都西葛西で街頭インタビューを行いました。

日本に来て初めてナンを食べたというインドの方によると、インドでは、ナンはレストランなど特別な場所で食べるものであり、日常的に食べるものではないと言います。



その他にも、数名の方にお話を伺った中で、「タンドール窯」という言葉が多くでてきました。タンドール窯とは、ナンを焼く際に必要な壺型オーブンのことです。ナンを焼くにはタンドール窯が必要ですが、一般家庭にはタンドール窯を置くスペースがなく、薪炭などの燃料にも相当な維持費がかかるため、釜の設置は現実的ではありません。実際に、現地で食べられているのは、お米やフライパンで作ることができる「チャパティ」と呼ばれる薄い丸型パンであり、日本の多くのインド・ネパール料理店で食べている大きなしずく型のナンが一般家庭の食卓に並ぶことはほとんどないそうです。

■ナンが日本で普及したのは、ある日本人の勘違いから！



一般家庭はもとより本場インドのレストランでも導入しているお店に限られるというタンドール窯が、日本のほとんどのインド・ネパール料理店で導入されている理由を探るため、動画では、都内でタンドール窯の製造販売している有限会社神田川石材商工の3代目代表・竹田伴康さんにお話を伺いました。

今でこそ国内で使用される過半数のタンドール窯を製造している神田川石材商工ですが、日本にまだインド・ネパール料理が浸透していなかった時代にタンドール窯の製造販売に手を付けたのは、竹田さんの先代であり伯父の高橋重雄さんの勘違いにあったそうです。

高橋さんは、それまで製造していたパン焼き窯の売上げが低迷し、新たな商品の開発を模索していた中、インド料理で使用されるタンドール窯の存在を知りました。実際には北インドの一部でしか使用されていなかったにもかかわらず、“インドではタンドール窯を使って調理をするのが主流”という勘違いをして、その需要を満たすためにタンドール窯の製作を始めたのだと言います。

当然、一般的にも馴染みがないタンドール窯を当時のインド・ネパール料理店へ売り込みしてもほとんど相手にされなかったそうですが、高橋さんの熱意により徐々に導入店舗が現れ始めました。神田川石材商工の作るタンドール窯は本場インドのものよりも耐久性に優れており、高橋さんの丁寧な顧客対応も相まって、次第に全国でその素晴らしさが知られていきます。いつしか本来タンドール窯を使用することのない南インドの料理を扱った店舗ですら神田川石材商工のタンドール窯を使用してナンを提供するようになり、インド料理といえば「タンドール窯を使用したナンを出すお店」というイメージが日本に定着したそうです。

詳しいインタビュー内容は下記 URL をご覧ください。

URL : https://www.youtube.com/watch?v=UCRrW7_kAzg

■デルソーレ党による「#ナンと和食」プロジェクト

デルソーレは、世界のパンを日本に伝え、身近にしてきたブランドです。日本のより多くの人にナンをより身近に感じてもらうために『デルソーレ党』を発足しました。

特設サイト (URL : <https://delsole-nan-washoku.com/>)、および公式 twitter アカウント (@nan_ha_wasyoku) にて、賛同者を募る署名運動を実施します。名前を記載し、SNS で投稿してもらうだけで、誰でも簡単に署名いただけます。

また、サイト/SNS では、ナンのオリジナルレシピ公開やトリビア紹介、抽選でナンが当たるキャンペーンなど、様々なコンテンツを提供していきます。プロジェクトの中で、ナンは日本人にとって身近な食材であり、“和食”と相性のいい食材であるという認識の普及活動を通し、日本の食卓にナンを広めていきます。



■ナンについて

ナンは、パン生地を薄くのばして焼いたインドの平焼きパンです。ナンはもともと北インドの高級レストランで食べられていたものであり、それ以外の地域ではナンの代わりに“チャパティ”という別の薄焼きパンが多く食べられています。日本のインド料理店で見かける大きい形のナンは、インドなど現地的一般家庭では殆ど食べられていません。

また、インドでよく食べられているチャパティと日本のナンは見た目も味も異なります。日本におけるナンと言えば、大きいひょうたんのような形ですが、チャパティはフライパンほどの大きさの円形をしています。



加えて、日本で食べられるナンの甘い味わいやモチモチとした食感は、日本人の口に合うように味わいが改良されたものであり、普段日本人が口にしているナンは、日本で独自に進化してきた食といえます。

■デルソーレのナン 商品について

デルソーレでは、異なるサイズや原材料のナンを種類豊富に販売。カレーとのセット販売も行っているため、ナンを自宅で、気軽にお楽しみいただけます。

■発売場所：

全国のスーパー

■希望小売価格：

手のばしナン 210 円（税抜）

手のばしナン&カレーセット 392 円（税抜）

手のばしミニナン 322 円（税抜）

ブランナン 238 円（税抜）



手のばしナン



手のばしナン&
カレーセット



手のばしミニナン



ブランナン

■デルソーレについて

デルソーレ（DEL SOLE）とは株式会社デルソーレが提供しているブランドです。

デルソーレはフローズンピザを日本にはじめて紹介した日本におけるピザのパイオニアとして1964年に創業。以来、「妥協しない心」と「巧の技」で質の高い製品づくりを心がけています。ピザで養った製造技術を応用し、ナン・トルティーヤ・フォカッチャといった世界のおいしいパンを「小麦ごはん」として発信しています。



デルソーレ ブランド公式サイト : <https://delsole-komugigohan.jp/>

デルソーレショップ : <https://delsole-komugigohan.jp/shop/>