報道関係者各位

新型コロナウイルス感染症予防に効果あり！？

免疫力向上・殺菌作用・風邪予防に効く

タイハーブをたっぷり使用したオリジナルタイ料理3品を3月25日（水）に発売

SWタワン株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役：セワマート・ワンナ）は、新型コロナウイルス感染症予防対策として、栄養素の高いタイハーブをふんだんに使用したタイ料理3品「ガイトードサムンプライ（鶏肉とタイハーブのタマリンドソース炒め）」「鶏肉と生姜のイエローカレー」「プラトードサムンプライ（たっぷりのハーブと揚げ魚の炒め）」を3月25日（水）にアジアンタワン神楽坂店・カレッタ汐留店にて発売開始いたします。



タイ料理では数々のハーブ＝サムンプライを使用しています。日本でお馴染みのパクチーはタイハーブの中でも有名ですが、パクチー以外にもタイでは料理に使われているポピュラーなハーブがたくさんあります。伝統医療としてタイハーブを使用するなどタイでは長い歴史をもち、「薬」として位置づけています。

　現在、猛威を振るっている新型コロナウイルス感染症予防対策として身体の中から健康になっていただきたい思いから下記の3品をご提供いたします。

**「ガイトードサムンプライ（鶏肉とタイハーブのタマリンドソース炒め）」**



バイマックルー（こぶみかんの葉）は血行促進や咳の改善に効果的。小さく刻んで炒め物などの香り付けに使われることが多いです。レモングラスもタイハーブでは有名で、主に抗菌作用や感染症予防に効果的とされています。

　カリッとジューシーに揚げた鶏肉と、素揚げされた生姜や乾燥唐辛子などが甘辛なタマリンドソースと絡まり、箸が進む一品です。

**「鶏肉と生姜のイエローカレー」**



イエローペーストにはエシャロットやレモングラス、にんにくなど沢山のタイハーブが入っています。ココナッツミルクを使用しているため、クリーミーでマイルドな味わいを楽しめ、辛さが苦手な方におすすめです。

**「プラトードサムンプライ（たっぷりのハーブと揚げ魚の炒め）」**



バイ・サラネー（ミント）は消化不良や咳の炎症を改善する効果があります。

たっぷりのタイハーブと揚げた魚をシーズニングオイルソースでしっかり絡めています。タイ料理にはかかせないシーズニングオイルは日本の「たまり醤油」のような濃い味で旨味とコクが生まれ、さらに刻まれたライムやレモンのさっぱりした風味も後から口に広がります。

　身体に良い食材をふんだんに使用し食べ応えもあり、女性におすすめの一品です。

　各地でイベント中止や外出自粛モードが続く中で、少しでも心温まる料理を提供したいと思い、身体に良い食材をふんだんに使用した、アジアンタワンオリジナル料理を開発いたしました。こんな時だからこそ、美味しくて安全な料理をお召し上がりください。

◆会社概要◆

商号：SWタワン株式会社

所在地： 〒162-0822　東京都新宿区下宮比町3番2号

代表者： 代表取締役　セワマート・ワンナ

設立： 2013年8月

事業内容：・飲食店の経営、企画、コンサルティング

・食料品の輸入、卸し、販売

・按摩、マッサージ、指圧、鍼、灸の施術所の経営

・リラクゼーションサロンの経営

・各種教室の企画、管理、運営

・アロマグッズ、コスメティック用品の輸入、卸し、販売

・雑貨小物の輸出入

資本金： 900万円

◆店舗◆

アジアンタワン神楽坂

所在地：東京都新宿区神楽坂5-30　MTT2F

アジアンタワン168　カレッタ汐留

所在地：東京都港区東新橋1-8-2　カレッタ汐留　地下2F

URL： <http://asian-tawan.com/>

【本商品に関するお客様からのお問い合わせ先】

アジアンタワン神楽坂

Tel：03-5579-8544

アジアンタワン168カレッタ汐留

Tel：03-6228-5783

【報道関係者からのお問合せ先】

SWタワン株式会社　担当：松本

Tel：03-5261-7926

Mobile：080-7037-4038

Mail：m-matsumoto@sunward-t.co.jp