

# バングラディッシュをはじめ30種類以上の多国籍惣菜 身体に安心、家庭では出せない プロの料理にこだわる

バハールキッチン



バハールキッチン(横浜市都筑区中川、咲間毅社長、045・910・5673)は、多国籍惣菜とお弁当のお店だ。もともと同地で惣菜・弁当店「ベジデリ」を運営していたベラルール・ホサイン・バハール氏をエグゼクティブシェフとして迎えて、今年2月にオープンした。

バングラディッシュ出身のベラルールシェフは、来日後10年以上にわたって多国籍料理レストランやスペインレストランの有名店で経験を積み、それが同店の商品に活かされている。

同店の人気の秘密は、「コシヒカリ使用」、「冷凍野菜不使用」、「スペイン産オリーブオイル使用」、「30種類以上の多国籍惣菜」、「自家製ソース&ドレッシング」という5つのこだわりである。味と健康を第一に、おいしくかつ安心して召し上がれる国産米や、便利な冷凍野菜でなく新鮮な野菜を使用している。また、シェフが世界一おいしいと惚れ込むオリーブオイル。これが料理を引き立てる。さらに、同店で用意するメニューは、和

食・中華・タイ・イタリア・メキシコ・スペイン・バングラディッシュなど多岐にわたる。常に30種類を超えるので、日々の気分や体調に合わせて好きな惣菜を選べることも地元のミセスにとって大きな魅力だ。そして、シェフの愛情と技術が詰まった自家製ソース&ドレッシングは、家庭では出せないプロの味である。

バングラディッシュ出身のシェフだからこそ、イスラム教の法律に則った100%純ハラール・フーズをオーダーにて提供できることも特徴といえる。

「日本ではあまり食べる機会のない母国バングラディッシュ料理もお勧めです。手作りにこだわった、体に安心でおいしい料理をぜひご賞味ください」とベラルールシェフは語る。2000円以上の注文でデリバリーも受け付けている。(配達地域など、詳しくはホームページ <http://www.baharkitchen.com/> )



お勧め惣菜4品をセレクトした日替わり弁当  
ごはんはすべて国産コシヒカリ