

paxi house tokyo

# The PAXi Times

PAX  
Coworking



## 無店舗展開なう

パクチーハウス東京は10周年を迎えた直後、89日後に閉店することを発表。2018年3月10日にその幕を閉じ、無店舗展開に入りました。震災後の約7年間ほぼずっと満席のままその日を迎えられたことを感謝いたします。約半年間で国内10カ所・海外1カ所(メキシコ)でポップアップ営業を敢行。また、創業以来行ってきたレシピ公開をより分かりやすい形で行っています。パクチーハウスはどこにでも行けるし、誰にでもできるようになったのです。日本パクチー狂会創設以来パクチー普及に尽力してきた僕は、売れる店を継続するより、誰も届けないところにパクチーを届けることを使命として活動しています。レシピ集やお客さんがパクチーハウス東京の真実を890字ずつで綴った『89の証言集』を出版しております。Kindleで「パクチーハウス」で検索してください。

パクチーハウス 佐谷恭

## レシピ公開！

### トムヤム砂肝

#### 材料

- ・砂肝 1kg
- ・長ネギ 2本
- ・パクチー 大量
- ・トムヤムペースト 125g
- ・ナンプラー 50ml
- ・レモン汁 50ml

#### 作り方

- 1 砂肝を掃除する(筋を取る)。ショウガ、長ネギの青い部分、その他くず野菜と日本酒(分量外)を入れ、火が通るまで煮る。
- 2 ボイルした砂肝を薄切りにし、長ネギ(白い部分)の薄切りとトムヤムペースト、ナンプラー、レモン汁を入れ、ひたすらよく混ぜる。
- 3 パクチーと一緒に食べよう！

### ヤンパク

#### 材料

- ・ラム肉 120g
- ・パクチー 89g
- ・ニンニク 1片
- ・パク塩 小さじ1
- ・パクチーの種 小さじ1
- ・胡椒 小さじ1
- ・ミントマト

#### 作り方

- 1 フライパンにオリーブオイルを入れ、温かくなったらニンニク(みじん切り)、ミルで挽いたパクチーの種と黒胡椒(それぞれ半量)を炒める。
- 2 香りが出たらラム肉を入れ、強火でいききに炒める。火が通る少し前にパク塩で味をつける。
- 3 お皿にパクチーを敷き詰め、熱々のラム肉を盛り付ける。パクチー種と黒胡椒をミルで挽いてふりかける。ミントマトを添えて完成。



## クラウドファンディング

10月1日まで  
実施中

パクチーハウスができた経緯から繁盛店にするための工夫、さらなるパクチー普及を目指ための無店舗展開という哲学を書籍にするプロジェクトです。

同時に、「つながりの仕事術」という発想で起業のオンラインコミュニティを立ち上げます。単に会社を作るとかではなく、自身の人生を自分でコントロールする人を増やします。「いつか」ではなく「今やる」ことで、パクチーですら広まり、楽しいことが起きまくるのです。

