



# MAEBASHI FOCUS

## 国際交流員 (CIR) ニュースレター

ハワイ料理と言えば、ポケを思い浮かべる人は少ないでしょうか。ポケというのは、角切りにした生魚に、醤油やマヨネーズ、色々なソースと調味料をかけて食べる料理です。ハワイの回転寿司は日本に比べて値段が高い印象を持っているので、ポケを食べる頻度が高いです。食べ方は人それぞれですが、私は熱々のご飯の上にポケを乗せて一緒に食べるのがおすすめです。ポケを「ポキ」と発音する人もいらっしゃるかもしれませんが、私の周りの人は「ポケ」と言います。フードランドというスーパーやコストコなどでコスパよく売っているポケもあれば、小さい海鮮料理屋さんで売っている特殊なトッピングで仕上げたポケもあります。また、サーモンポケやハワイアン醤油ポケ、スパイシーアヒポケなど、色々な種類があるので、ぜひ食べてみてください。前橋にあるコストコでも購入できるらしいです。



フードランドの  
ハワイアン醤油ポケ



登利平住吉店の唐揚げ定食

登利平という住吉町にある日本料理屋さんが私の今のお気に入りのお店です。実際、前橋に着いて初めて行ったお店が登利平なので、とても印象に残ったお店でもう5回行っていきます。その唐揚げ定食が一番好きで、量も多くとにかく美味しいです。ハワイにも唐揚げはありますが、私の印象では唐揚げが出るお店が少なく、もち粉をまぶして揚げた衣の少し硬いモチコチキンという料理の方が人気でローカルフードとして一般的です。そして、私から見た登利平の最大の魅力は何と言っても雰囲気です。店内はブース席があって広々とした感じがあり、インテリアのカラースキームもとても素敵で気に入っています。内装は一見シンプルに見えるかもしれませんが、花瓶が置いてあったり、面白い絵が壁に飾ってあったりして、洗練された上品な感じもします。また、バックグラウンドミュージックも丁度いいボリュームで流れるので、リラックスしてお食事ができるお店だと思います。これを機に、登利平の住吉店に行って、そういったところに魅力を感じていただければうれしいです。