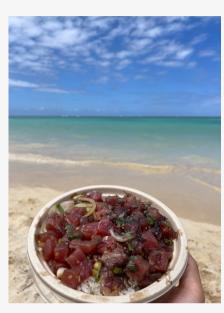




## MAEBASHI FOCUS

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く 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。食べ方は人ぞれぞれですが、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回行っています。そこ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。