



マレーシア

他国のムスリムからも人気の国
旅行者がハマる屋台の味を再現



手前から「フィッシュヘッドカレー」1680円、
「ココナッツライス」380円

マレーシア屋台の味を再現、提供するレストラン。ハラル食材のみを使用、またムスリムのシェフや調理スタッフが在籍しているのだそう。旨みたっぷりの金目鯛の頭を砕きながら食べる「フィッシュヘッドカレー」は、魚専用のスパイスを使用した、あっさりとしたコクのある味わい。幅広い特徴の「焼きしめん」は、甘みと塩気のバランスのよい黒醤油に少し辛味を利かせたメリハリのある味付けと、野菜やエビの食感が楽しい。他国のムスリムから人気の旅行先でもあるマレーシアの魅力が感じられそう。

マレーチャン1
豊島区西池袋3-22-6 ☎03-5391-7638



手前から「焼きしめん」1260円、「カレーパフ」200円

ムスリムの食文化を体感 注目! 本場の“ハラールフード”

海外に目を向ければ、宗教が生活や文化と一体となっている国も。そこで今回、世界に多数ある、イスラム教徒が多く生活する国の食文化が体験できるレストランに注目。イスラム法では、アルコールと豚肉の飲食が禁じられ、適切に下処理された鶏肉、牛肉、羊肉などを含むその他の食材が“ハラール”(飲食可能)とされています。ムスリムでなくても食べたい美味と異国の文化を、一度に味わってみては。



トルコ

まろやか、爽快、スパイシー
ハラールミートを多彩に味わう

トルコ人シェフによる本場の味を提供するレストラン。イスラム教の規律に則って下処理されたハラールミートである牛肉、鶏肉、ラム肉を提供、その他のメニューにもハラールフードを使用しています。同店を訪れるムスリムに人気なのが「テバブ」の盛り合わせ。フムスなどのペーストやパンが相性抜群。牛肉は牛乳、玉ねぎ、調味料などに漬け込んでから焼き上げ、鶏肉はミントなど爽快感のあるスパイスで仕上げ、その味わいは多彩。

ウスキュダル
新宿区新宿3-35-1、小宮ビル2階
☎03-3354-9164



上野真から「クシャリ」260円、
「タブレ」600円、「フルミタムス」1000円



エジプト

経歴多彩な2人のシェフによる
本格的なアラブ料理を堪能



ネフェルティティ東京
港区西麻布3-1-20、Dear 西麻布1階
☎03-6844-8208

カイロの五つ星ホテルで経験を積んだサミホさんとエジプト大使館専属の料理人だったマホフオラさん、2人のシェフによる本格的なアラブ料理の店。前菜「タブレ」はたっぷりのパセリとクスクスをレモンで爽やかに仕上げた一品。ほかソラマメをじっくり煮込んでクミンやコリアンダーなどのスパイスで味付けた「フルミタムス」、ライスとバस्ताと豆を合わせた国民食「クシャリ」など、エジプトの本場の料理が堪能できる。シェフもスタッフも全員ムスリム、食品もハラール食品のみを使用。