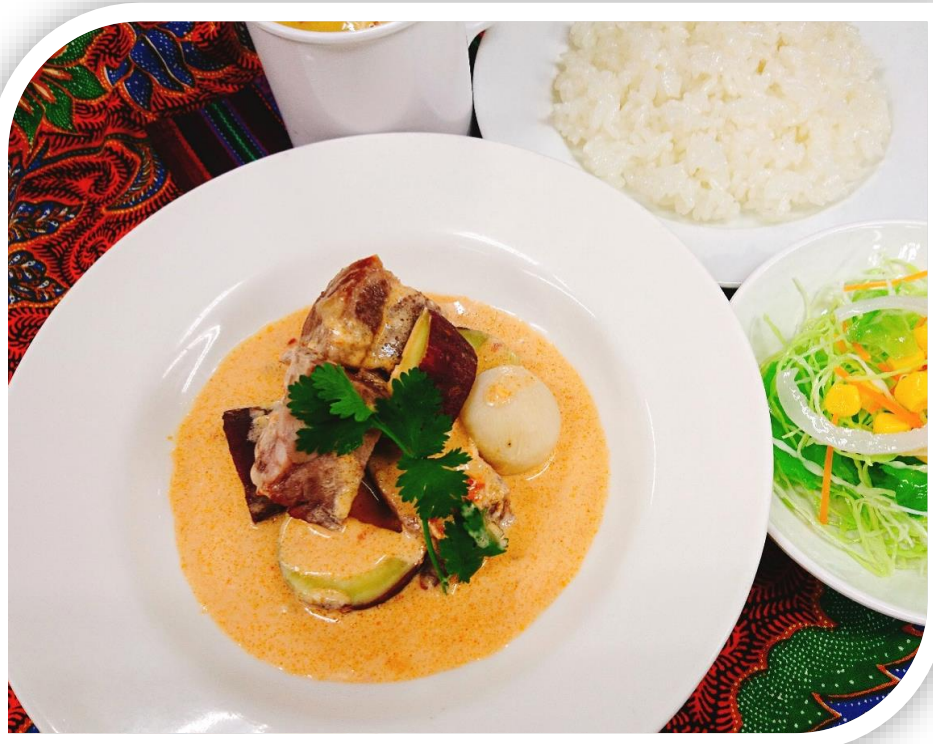
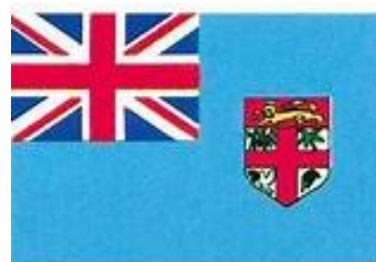


JICA東京レストラン 今週の WORLD MENU



メニュー説明

この料理は本来、食材をバナナの葉などで包み、地面を掘って石を敷き、焚き火をしながら蒸し焼きにする“ロボ”と言われるご馳走調理法です。今回はオープンで豚肉と芋を蒸し焼きにし、ココナッツミルクとトマトで作ったソースをかけてご提供します。ぜひご賞味ください。



Republic of Fiji (フィジー共和国)

豚肉と芋の蒸し焼き ココナッツソース

国別紹介

南太平洋オセアニア地域に位置する300もの火山島とサンゴ礁からなる島国フィジー共和国。フィジー共和国の食文化は伝統的なメラネシア系やポリネシア系の食文化に加え、移住者である南インドや中国、イギリスの料理が見られます。フィジーの主食は芋類が多く、タロイモやタピオカ、さつま芋やヤム芋が良く食されます。

首都： スバ

人口： 約 90万人