

JICA東京レストラン 今週の WORLD MENU



Kingdom of Bhutan (ブータン王国)

パクシャパ ブータン風 豚肉と大根の炒め煮

メニュー説明

パクシャパは豚肉(干し豚肉)と大根、そしてメイン食材の唐辛子を煮込んだブータンではポピュラーな料理です。パクシャ:豚肉、パ:塊という意味で、大根に豚肉のうま味、唐辛子の辛味が染みこんだご飯に良く合う味付けです。ブータン産の唐辛子を使用していますので、ぜひ唐辛子もお召し上がりください。

国別紹介

南アジア、ヒマラヤ山麓に位置するブータン王国は2011年に国王夫妻が来日し、国民総幸福量【GNH】を重視する国として話題となりました。ブータンの食文化は主食を米(赤米)、おかずには唐辛子を多く用います。ブータンでは唐辛子をスパイスとしてではなく野菜として扱い、肉やチーズと一緒に調理した料理が特徴です。

首都: ティンプー

人口: 約 79.7万人