



★マラサダ

…ポルトガル風の揚げドーナツ。
シナモンパウダーまぶしたり、
クリーム入りなど様々。



★モチコチキン

…衣にモチコを使った鶏唐揚げ。
モチコはもち米の粉末のこと。



★サイミン

…中華麺と干しエビで取ったダシの
汁麺。日系人に人気の味。
具はチャーシューやワンタンなど。

ハワイの美味しい ローカルフード 紹介♪



★ロコモコ

…ご飯にハンバーグ、グレービーソース、
目玉焼きをのせた丼料理。
ハワイ島発祥と言われています。



★ポイ

…ハワイ伝統料理で欠かせないのがタロイモ。
蒸したタロイモを叩き、水でといて発酵させたもの。



★パンケーキ

…モチコを使って生クリームを載せた
ハワイアンなパンケーキも有名。



★ガーリックシュリンプ

…現地で獲れた大振りのエビをガーリックで
炒めた一品。



★シェイブアイス

…ハワイのかき氷。ハワイ在住の日系人が、
暑い中働く労働者のために考案した。