

マレーシアを
代表する
国民食

ココナッツミルクの甘い香りがするご飯

ナシレマツ

NASI LEMAK

マレーシアで人気No.1の朝ごはん「ナシレマツ」。ココナッツミルクで炊いたご飯に、唐辛子と玉ねぎ、にんにくで作った甘辛のサンバルソースを混ぜて食べる料理で、ゆで卵、ピーナツ、煮干し、きゅうり付きが定番。店によっては好みのおかずを追加することもできる。ご飯の甘い香りに唐辛子の辛味、煮干しの香ばしさとピーナツのカリカリ感。いろんな味や食感が口の中で弾けるのが特徴。

写真のナシレマツはこのお店!!

アリ・ナシレマツ・ダウンピサン [Ali Nasi Lemak Daun Pisang]

ベナン島にある三角ナシレマツの専門店。朝7時半に開店し、早いときには約25升のご飯を午前中に売り切るといって超人気店。三角ナシレマツとはおにぎりのように三角形に包まれた持ち帰りタイプで、この店では伝統的なバナナの葉に包んで販売。なお、この三角ナシレマツはマレーシア全土の屋台やコンビニでも販売されている。



日本で
食べるなら

マレーアジアンクイーズン(東京・神奈川)、マレーカンポン(東京)、
マレーチャン(東京)、馬來風光美食(東京)など

全国ほぼすべてのマレーシア料理店にあります(三角ではなく皿に盛りつけたもの)。

ナシレマッ パラダイス

小腹が空いたときにおやつ感覚で食べる三角ナシレマッから、おかずがいくつものったワンプレートタイプ、自分でおかずを選ぶカスタマイズ型、そしてホテルの朝食まで。ナシレマッの種類豊富さ、圧巻です。

これもあれも
全部ナシレマッ
Nasi Lemak
All-stars



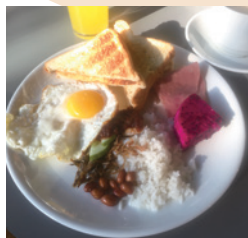
KLのショッピングモール内にあるおしゃれレストラン「Delicious」のナシレマッはゴージャス



ローカル珈琲チェーン「Old Town White Coffee」は鶏の煮込み、または唐揚げ付きの2種



KLのナシレマッ専門屋台「Nasi Lemak Antara Bangsar」は自分でおかずを選ぶスタイル



ホテルの朝食ビュッフェにはかならずナシレマッコーナーがある。写真はKLIA2のチューンホテルにて



航空会社エアアジアの機内食にも登場(要予約)。最近はやで卵が錦糸卵に変更されている



三角ナシレマッは日本のおにぎりにく、いつでもどこでも食べる。高速度道路のサービスエリアでも販売



持ち帰り専門のナシレマッ屋台では器用に紙に包んでくれる。好きなおかずを追加できる



ニュオンタイプのナシレマッは、ご飯がバタフライビーというお花の色で青く色付けされているのが目印



記念日には、東京渋谷の「マレーシアアングイジーン」で特製ナシレマッケーキはいかが(要予約)

