

TAKE  
FREE  
ご購入の商品がすべて入ります

東北「道の駅」公式マガジン

# [michi-co]

みち・コミュニケーション

東北「道の駅」発、お出かけ地域発見情報誌

2016 AUTUMN

vol. 18

【特集】本格的な異国の味を召しあがれ

## 道の駅で世界の味めぐり



### インドネシアから久慈へ 母国の味を伝える



岩手  
道の駅・くじ  
WARUNG INDONESIA

うまさの秘訣は  
本場の食材を使うこと

道の駅・くじの醸造所広場に4月  
末オープンした「WARUNG INDO  
ONESIA」が「ワイルド」な

インドネシア語で「屋台」その名のとおり、本場のインドネシア料理を安くアウトで、気軽に味わえる店として人気がある。

店長は、インドネシア出身のケリーさん。ご主人の林健さん（水産関係の仕事をされている）、5年前に結婚し、毎日道の駅・くじに産物を出荷している義母の「ケキモ」に「ケリー」の料理はお「おいしい」と好評のようです。出陣した

看板商品は、バナナとチョコレートを生地で包み、揚げた菓子「パン・モレン」、カレーに似たインドネシアの伝統料理「ボル・アヤム」。

「日本人に合わせた味もいろいろ、インドネシアで食べるのと同じ味のものをつくっています。そのほか、おいしくてケリーさん自慢の、そのため、肉や野菜は可能な限り地元産を使うが、唐辛子やココナッツといった、味を左右するスパイスは、インドネシアから取り寄せている。そのほか、インドネシアのフルーツジュース、ドリアンのアースなどもあり、久慈にはないが、本場の味を堪能できる。



ビールと合うパピ・バカル(600円)、トマトピリ辛ソースをかけて味わう



ご主人の林健さんと店長のケリーさん。ふだんはケリーさんが一人で店を切り盛りしているが、仕事が終わるときは親さんも手伝う



インドネシアやタイのジュースなども販売

#### 秋のおすすめ情報

山と海に囲まれている久慈は、山・海・海の幸に囲まれているのが魅力。産地には、地元産の秋魚や季節なりのキノコ、サマヤイクラなどの魚介が豊富に並ぶ。

#### 道の駅・くじ

所在地 岩手県久慈市中町2-5-1  
電話 0194-52-2299  
営業時間 土の原(夜間)9:00～19:00(月～18:00)  
定休日 1月1日

▶WARUNG INDONESIA  
店長の専売により期間限定で、10月下旬に営業再開予定。  
電話 090-7067-7200  
営業時間 10:00～18:00(商品がなくなり次第終了)  
定休日 水曜



オボール・アヤム(600円)は、ココナツの甘さのあとに唐辛子の辛さがじわじわと利いてくる絶品のカレー。通常はデザート用容器で提供



パン・モレン(3個500円)は、インドネシア産バナナとチョコレートで包み、揚げたもの。チョコレート、ベリー、抹茶味の3種類

