

日本47都道府県の食文化をマレーシアへ 「47in27」始動 第一弾は九州・沖縄

マレーシア最古の日本料理店「勘八」をはじめ、「一風堂」「とんかつ まい泉」「Sabayon」「Étoile」の5ブランドが共同で、日本各地の魅力を発信する大型プロジェクト「47in27」をスタートした。

27か月をかけて日本全国47都道府県をテーマに展開する本企画は、料理を通して地域の歴史や文化、風土を紹介する食の旅。第一弾では九州7県と沖縄県にスポットを当て、KLにしながら各地の味覚を楽しめる特別メニューを展開する。



九州・沖縄は、豊かな海の幸や肥沃な大地の恵みに加え、地域ごとに受け継がれる郷土料理が魅力のエリア。今回のフェアでは、それぞれの県を代表する食材や伝統料理を取り入れ、日本の地域文化を食を通して体感できる内容となる。

勘八では、佐賀牛や呼子産イカ、熊本名物「からし蓮根」、長崎の本マグロやカステラ、鹿児島のだつぽ揚げ、福岡の水炊き、大分県産かぼすヒラメ、宮崎県産シイラ、沖縄県産もずくなど、九州・沖

縄各地の名物料理や食材を取り揃える。

ドリンクには大分県産ゆずを使用した焼酎ハイボールや、びわを使ったノンアルコールカクテルも用意する。

一風堂では、福岡ラーメンをはじめ、福岡海鮮ロール、炙り明太だし巻玉子、明太餃子、熊本県阿蘇産高菜を使用した高菜チャーハンなど、九州各地の魅力を気軽に味わえるメニューを展開。

とんかつ まい泉では熊本名物「からし蓮根」や宮崎名物「チキン南蛮」、Sabayonでは佐賀牛や大分県産ヒラメを

使ったコース料理、Étoileでは長崎カステラを提供する。

今回、The Gardens Mall内の一風堂 | とんかつ まい泉で開催されたメディア向け試食会に参加し、試食した。

中でもおすすめなのはハンバーグ高菜茶漬け。ジューシーなハンバーグと高菜の豊かな風味が調和し、最後まで飽きることなく楽しめる一品だった。高菜チャーハンは高菜の香りとベーコンの旨味が食欲をそそり、日本人にはどこか懐かしさを感じる味わい。からし蓮根はシャキシャキとしたれんこんの食感と辛子味噌のアクセントが心地よく、お酒のおつまみにもぴったりだと感じた。

また、豚アスパラ炒めはアスパラガスの食感と豚肉の旨味がバランスよく、シンプルながら素材の良さが引き立つ一皿。

福岡海鮮ロールはサーモンやエビ、チーズに明太マヨが絶妙に絡み、幅広い世代に好まれそうな味わいだった。

それぞれの料理に九州各地の食材や郷土料理のエッセンスが取り入れられており、一皿ごとに地域の特色を感じることができた。

また、「47in27」の楽しみの一つが、都道府県を巡るコレクション企画だ。

対象店舗で各都道府県の料理にRM100以上注文すると、対象の都道府

県のオリジナルピンバッジを受け取ることができる。

期間中に異なる4種類のピンを集めると、季節限定デザインの記念ぬいぐるみをプレゼント。料理を味わいながら、日本各地を旅するような気分でコレクションを楽しめるのも魅力となる。



今回の「47in27」は、単なる期間限定フェアではなく、日本各地の食文化や歴史、地域の魅力を広く発信する新たな取り組みでもある。

日本人にとっては故郷の味を再発見できる機会となるだけでなく、マレーシアの人々が日本の多様な地域文化に触れるきっかけにもなりそうだ。

27か月にわたり続く今後の展開にも期待したい。

