

# マレーシアの国民的ヌードル「ラクサ」 CNNの「世界で最も美味しい料理ベスト50」 7位ランクイン！ 麺類では第1位！！

—ペナンの名物料理「アッサムラクサ」—

マレーシア政府観光局(東京支局:東京都千代田区、大阪支局:大阪市西区)は、2011年1月1日(土)より2012年3月31日(土)までの期間、マレーシアのグルメを食べつくそうというコンセプトのもと「マカンキャンペーン」を行っています(詳細はHP)。食べることを重要と考え、あいさつ言葉も「ご飯たべた？」であるマレーシアでの食事は何を食べてもほぼ外れなし。このマカンキャンペーンのグルメ対決でもノミネートされた「ラクサ」はマレーシアの国民的ヌードルで、魚ダシの酸味の強いスープが特徴的なペナン州の名物料理「アッサムラクサ」が、このたびCNNの「世界で最も美味しい料理ベスト50」の第7位にランクインしました。世界中で既に認知の定着している日本の寿司(4位)や中国の北京ダック(5位)に堂々と肩を並べる結果です。このラクサは首都圏のマレーシアレストランでも召し上がることが出来ます。是非この機会にマレーシアの国民的ヌードルである「ラクサ」をお試しください。

\* CNNのランキング調査に関しては下記をご参照ください

<http://www.cnn.go.com/explorations/eat/worlds-50-most-delicious-foods-067535?page=0,2>



**7位受賞 ペナンアッサムラクサ**

魚の身がふんだんに使われた酸味の強いスープが特徴。麺は白くて太い麺を使用。ココナツミルクは不使用。

## ☆ラクサいろいろ☆



**ニョニヤラクサ**

ココナツミルクたっぷりのスープをカレーとチリで味付け。ピリ辛の中に、まろやかさがあり濃厚。卵麺。



**サラワクラクサ**

細いビーフン麺を使用。ココナツミルクと酸味と辛さのバランスが良いスープ。



**カレーラクサ**

ココナツカレー味のヌードル。日本人にも人気。

☆マレーシア政府観光局おすすめ☆

## 本格ラクサが食べられるレストラン

### マレーカンポン

東京都中央区八丁堀 1-4-8  
森田ビル 2 階  
TEL:03-3537-6690

営業時間 ランチ 11:00～14:00  
ディナー17:00～23:00  
\*土曜は 22:00 終了

定休日 日曜・祝祭日定休  
日比谷線 八丁堀駅 A5 出口 徒歩 4 分  
東西線 茅場町駅 12 番出口 徒歩 5 分

★アッサムラクサは事前予約にて可能。

詳しくは店舗へお問い合わせを。



### ラサマレーシア

東京都中央区銀座 5-8-13  
ファイブスタービル 8 階  
TEL:03-3289-1668

営業時間 ランチ 11:30～15:00(月～金)/L.O14:30  
12:00～15:00(土・日・祝)/L.O 14:30  
ディナー 17:00～23:00(月～土)/L.O 22:00  
17:00～22:00(日・祝)/L.O21:30

地下鉄銀座駅 A3 出口 徒歩 1 分



マレーシアマカンキャンペーンとは・・・

2011年1月1日～2012年3月末までのグルメキャンペーン。期間中キャンペーン参加レストランで食事をされた方、もしくはマレーシア政府観光局のツアーに参加された方で応募された方の中から抽選でマレーシアへの往復航空チケットやその他の豪華賞品が当たるもの。好評につきキャンペーンを2012年3月末まで延長決定。

#### 【本件についてのお問い合わせ】

マレーシア政府観光局 広報代行

共同 PR 株式会社 担当:長尾・村山 TEL03-3571-5275 FAX03-3574-1005