



楽しさがとまらないマカオ 最新情報

■ 都内で「シティ・オブ・ガストロノミー マカオ美食フェア」開催 マカオ発のポルトガル料理店「マヌエル」にて 9月2日（日）まで

2017年10月にマカオが「ユネスコ創造都市ネットワーク (UNESCO Creative Cities Network)」の食文化部門において認定されたことを受け、マカオ政府観光局はタイパ地区に本店を構えるポルトガル料理店「オー・マヌエル」が日本で提携する「マヌエル」3店舗で「シティ・オブ・ガストロノミー マカオ美食フェア」を実施します。

大航海時代にポルトガル船がマカオにもたらした食材とスパイスが、地元の中国料理や調理法と融合して育まれたマカオ料理は、素材の味を活かすポルトガル料理がベースとなり、日本人の味覚にもあうと言われています。本フェアでは、特別に本店から招聘したシェフ監修の料理を通じてマカオの食文化の周知を図ると同時に、食をマカオの魅力の一つとして訴求します。

あわせて期間中は、店内のバナーやパネル装飾、テーブルマットなどのツールを通じ、マカオの観光および食文化情報を発信していきます。

マカオ政府観光局×マヌエル

「シティ・オブ・ガストロノミー マカオ美食フェア」

期間：2018年5月6日（日）～9月2日（日）

第1弾 5月6日（日）～6月30日（土）

第2弾 7月1日（日）～9月2日（日）

マヌエル 四ツ谷ノカーサ デ ファド *コースメニューあり

マヌエル 渋谷ノコジーニャ ポルトゲーザ

マヌエル 丸の内ノタスカ ド ターリョ

メニュー例： 海老と豚肉のビーフン炒め（600円）
カニの甲羅焼き（1,200円）
マヌエルスタイルミンチーライス（1,400円）
*7月2日（月）からは、新メニューが登場。

◆マカオの食文化

大航海時代、ポルトガル人は東への貿易航路を開拓、寄港地であるアフリカ、東南アジアの食材や食文化をマカオに持ち込みました。その後、暮らしのなかで地元の中国料理やその調理法などと融合し「マカオ料理」が誕生。東西融合の歴史と文化が味覚に反映された「マカオ料理」は、まさに大航海時代の味と言えます。

◆マヌエル

日本初の本格ポルトガル料理店。本店は1992年マカオ・タイパ地区に創業の「0 Manuel - Cozinha Portuguesa」。日本においてはカジュアルからファイン・ダイニングまで、異なったスタイルの3店舗を展開。家庭料理の渋谷・ポルトガル民謡「ファド」の四ツ谷・ワイン酒場の丸の内それぞれの店舗でポルトガル人シェフ、マヌエル・ペナ氏の味をお楽しみいただけます。（詳細：<http://www.pj-partners.com/manuel/>）

本件に関するお問い合わせは以下まで

マカオ政府観光局 市村・斉藤・山岸

Tel: 03-5275-2537 Fax: 03-5275-2535 Email: macaopr@milepost.co.jp

マカオ政府観光局公式 SNS @macaotourism.jp @macaotourism_jp macao_japan