

ハンガリーの夕べ

ハンガリーから「食」のパワーを日本の皆さんへ



挨拶をするセルダハイ・イシュトヴァーン駐日ハンガリー大使と
ピックスラミのバラノビッチ氏



モルドヴァーン・ヴィクトルシェフ

マンガリツァ「プリン」、りんごゼリーの
上にモルドヴァーン・ヴィクトルシェフの自信
作。食べられる国宝、マンガリツァが、特別な
形と味で提供される。

感できる。他の料
理でも感じられ
るが、マンガリツ
ツァ豚の脂は、旨
味があり、しかも
口溶けがサラッ
としており、後味



マンガリツァ豚は、肉質が非常に良
く、数多くの著名なレストランのメニ
ーでその名前を見ることが出来る。特に
脂肪には旨味があり、赤身のコクのある
味わいととも、マンガリツァ豚の大
きな特徴となっている。
ヴィクトルシェフは、マンガリツァ
豚の特徴を理解してもらえよう、さま
ざまなタイプの料理を準備、中でも脂身
をうまく生かしたマンガリツァラー
ドのムースは出色、脂身の質の高さが実

クリスマスを前に、12月16日、ハンガ
リー大使館において、マンガリツァ豚
などハンガリーの食材を使った料理を
味わう「ハンガリーの夕べ」が催された。
マンガリツァ豚は、ハンガリーの国家
遺産に認定されている稀少な豚。食べら
れる国宝として知られている。その他、
有名な鶯鳥のフォアグラや伝統的なパ
スタ、小さな粒状のタルホニャを使った
料理などが、大使館付きのモルドヴァー
ン・ヴィクトルシェフによって披露され
た。

もさわやかであ
る。
ここで紹介して
いる料理の他、タ
ルホニャと一緒に
味わうマンガリツ
ツァのコンフィな
ども用意されてい
た。これは、最も好
まれているマンガ
リツァ豚の調理
法。表面はパリッ
としていながら
中身はしっとりジューシー。付け合わせ
は、伝統風に調理されたタルホニャ。
デザートは、これも伝統的な菓子、「ベ
イギリ」（クルクルのクリスマス菓子）、
多くの家庭で手作りされている菓子が
披露された。クルミとけしの実の味が人
気である。

ここで紹介して
いる料理の他、タ
ルホニャと一緒に
味わうマンガリツ
ツァのコンフィな
ども用意されてい
た。これは、最も好
まれているマンガ
リツァ豚の調理
法。表面はパリッ
としていながら



マンガリツァラードのムース（3つの味）
マンガリツァ豚のラードは、世界で最も良質なラードとして
絶賛されている。おいしく、軽やかな味わい。



ウサギ肉のソーセージ、パースニップ入り白豆ピューレの上
に、スパイシーなタルホニャリゾットとともにハンガリーのウサ
ギ肉から作った特別に軽いソーセージ。ともに提供されるのは、
新しい工夫が加えられたタルホニャ料理。

**マンガリツァコンソメスープ、
柔らかいマンガリツァ肉団子入り**
軽いマンガリツァのスープ、ハンガリー風
「ダンプリング」入り。



タルホニャの重ね焼き
ハンガリーの伝統的なパ
スタ、タルホニャが伝統的
なハンガリー料理を通して
紹介される。

最も有名なハンガリー
ワイン、世界三大貴腐ワ
インの一つといわれるト
カイワイン



バリバリのフォアグラ入りリリエットサンドイッチ
ハンガリー大平原といえばガチョウ。世界でも競争相手を寄
せ付けないハンガリーのフォアグラを使った料理。

www.picksalami.jp