

食べることは治すことシリーズ no.3
医食同源のある暮らしへ



友人からの
エジプト便り no.3

心に効く一杯、日本発エジプト行き

今回も、エジプトの友人からのB級グルメのお店の話題です。

アレクサンドリアにある日本食レストラン「Harahetta Restaurant」、そのお店の名前は、日本の「ハングリータイガー」に相通ずるのを感じます。

夜の闇にぽっと浮かぶネオンの看板、ピンクのライトに照らされた簡素なテラス席、赤と白を利かせた店構えは、日本の屋台と中東のカフェが混ざり合ったような不思議な雰囲気です。



「Harahetta Restaurant」 Instagram より

店に一步足を踏み入ると、真っ赤な壁に富士山と満開の桜の花が描かれています。また別の壁には、人気漫画のコマがびっしり貼られています。それらがチェック柄のスツールや木のテーブルと相まって、昔懐かしい日本の喫茶店のような、秋葉原にいるような、そんな感覚に陥ってしまいそうです。



運ばれてきたのは、お店の名前のついた「Harahetta Ramen」です。
こってりした濃厚なスープに、ムチムチの太麺が沈んだラーメンは、塩分も脂も、決して控えめとは言えません。軽い一杯ではありませんが、不思議と箸が止まりません。



味玉の左にあるのはマッシュルームです。
エジプトで売っているキノコは、
マッシュルームばかりだそう 



お店の Instagram では、ルフィとナルトが「**ラマダン・カリーム**（ラマダン、おめでとう）。**ラマダン明けの最初の集まりは、みんなで一緒に Harahetta Ramen を食べよう！**」と笑顔でアピールしています。

体のことを思えば、ラマダン明けのラーメンはお勧めできないかもしれませんが。それでも、みんなでテーブルを囲み、熱々のスープをすすりながら、楽しく語り合うひと時は、「心にとっての栄養」になっているのではないのでしょうか。



「Harahetta Restaurant」Instagram より

店内に貼られているイラストは、お店の人が描いたものと実際のコピーが混ざっているそうです。ちなみに富士山の右下にあるナルトのイラストは、お店の方の渾身の一枚のよう。

「Harahetta Ramen」はこれで、1000円くらい。

食べ終わった後に、お店の方から感想を聞かれました。

彼女は「味玉がのっていたのは、びっくりした！全体に美味しかったけど、牛肉はもう少し柔らかい方が良い」と、アドバイスしたとのこと。

スープはドロドロ魚介系+牛骨系のような出汁をベースに、醤油+塩味みたいな感じで、もっちり太麺によく絡んでいたそうです。

このボリューム満点のラーメンを食べるときは、ルフィやナルトくらい元気な体調で挑みましょう。