用語集

AHI | アヒ | ハワイ語でキハダマグロ

ʻALAEA | アラエア| 独特なピンク色をしたアラエア海塩の取れる自然ミネラル（火山で焼かれた赤土）

BROKE DA MOUTʻ |ブローク ダ モウト| 地元のスラングで物凄くおいしい味を食す時に表現します。(ほぺたが落ちそうなくらい美味しい)（例：Highway Innの料理はブローク ダ モウトだぜ！）

CHILI PEPPER WATER |チリペッパーウォーター| 地元の赤唐辛子、塩、水から作られた人気の調味料。どんな料理にも合います。容器のビンをあまり激しく振らないで下さいね。

GRIND |グラインド| “食べる”や“食事をする”のスラング。（例：HIGHWAY INNにグラインドしに行こうぜ。）

LOMI OR LOMI LOMI |ロミ|直訳で“揉む”の意。“ロミ”は調理法の表現で使います：トマト、サーモン、オニオンを一緒に揉み込む。

HAUPIA |ハウピア| 甘いデザートであるハウピアは伝統的にクズウコン（ピア）で作られていました。現在はココナッツミルク、コーンスターチ、砂糖で作られています。

HOWZIT |ハウジット| “こんにちは”や“お元気ですか？”を意味する地元の挨拶

IMU |イム| ハワイアン達が豚を調理するのに使われていた伝統的な穴かまど

LIMU |リム| 海藻のハワイ語、古代ハワイアンの食事に風味を与えました。

MAHALO |マハロ| ハワイのゴミ箱によく書いてありますが、“ゴミ”という意味ではありません。実は“ありがとう”の意味なのです。

ʻONO |オノ| おいしい、美味。

PAU |パウ| 終わった、出来た、終了。

PIPIKAULA |ピピカウラ| ピピ（ビーフ）カウラ（剥く）はビーフジャーキーのようで、19世紀の長いキャトルドライブの旅で食べられた、パニオロ（ハワイアン・カウボーイズ）の間で人気のスナックでした。

Highway Inn
Since 1947
HAWAIIAN FOOD

(808) 677-4345

94-226 Leoku St. Waipahu, Hawaiʻi :: www.myhighwayinn.com

オープン 月～土 午前9時～午後2時；カウンターサービスのみ 午後2時～午後4時半；ディナー 午後4時半～午後8時；日曜日 午前11時～午後2時

©2014 Highway Inn

09/2014

ハワイアンフードのマリヒニガイド

ハワイアンフードとは、ピザのトッピングに使用されるパイナップルやハムの事でも、小さな傘の刺さったフルーツドリンクの事でもありません。ハワイアンフードは実に独特で、その美味と共に豊かな歴史を持つ料理なのです。

Highway Innは1947年の創業した日以来、ハワイアンフードの伝統を守るために献身的努力をしてきました。

デポ・ロードの質素なお店から始まり、レオク・ストリートにある現在のお店に至るまで、創業者である渡久地政一、幸子ナンシーは素朴な手作りのハワイアン料理の一皿一皿ごとに信念と真心を込めてきました。

二世代を過ぎた現在も私達の食材と独特な調理法は変わらぬまま、お店に訪れるお客様は古代のハワイの味を楽しむ事ができます。

このマリヒニ（新しく来られた方々）ガイドは私達のハワイアンフードの伝統的な味を理解し、その価値を知るのに役立つでしょう。

さぁ、読んで、食べて、又、次の来店をお忘れずに。

HIGHWAY INNのスーパーコンボ・プレート
大人気のローカル料理について勉強しましょう

A LAU LAU ||“ワウワウ”のように聞こえますが、“L”の発音をします| ポークとバターフィッシュをルアウの葉（ホウレンソウを思い浮かべてください）で包み、数時間蒸した伝統的なハワイアン料理

B POI |ポイ| はタロの根をすり潰したもの。ハワイアンにとってでんぷん質の主食でした。常温、冷温に関係なく地元の人は、一口のロミ・サーモンまたはカルーアピッグと一緒に食べます。

C KALUA PIG |カルーアピッグ| 直訳で“穴かまどで調理した豚”。常にルアウ（パーティー）ではテーブルの中央に置かれるメイン料理です。カルーアピッグは豚肉を燻製にして刻んだ料理（とてもジュウシイ）に似ていますが、スモークフレーバーである点で異なります。

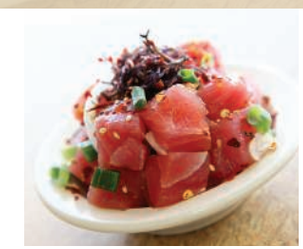
D PIPIKAULA |ピピカウラ| 干しビーフを剥き、塩味を付けた当店でもっとも人気のメニュー。ひとひねりしたステーキといった感じです。当店のピピカウラは干したビーフに味付けをし、さらに風味を高めるためにグリルしたものです。

E LOMI SALMON |ロミ・サーモン| 賽の目に切ったトマト、オニオン、サーモンで作ったハワイ料理のサイドメニューです。セビチェにも似ていて、ロミ・サーモンの最高のパートナーはポイです。

F HAUPIA |ハウピア| は甘いハワイアン・デザート。そしてすごく美味しい！ハウピアはココナッツ・プリンとココナッツ・ゼラチンのあいのこです。

その他のローカル料理

HAWAIIAN SALT ハワイアン・ソルト または、アラエア海塩は伝統的なハワイの食卓塩です。歴史的に、この海塩の主な使い道は食材を保存するためでした。多くのハワイ料理がこのハワイアン・ソルトで味付けされているのにも、うなずけます。



POKE |ポケ| 刺身サラダのようなもので、賽の目に切った生アヒ（マグロ）、海塩、セサミオイル、リム（海藻）と醤油で味付けされています。前菜またはメインディッシュとしても出されます。

CHICKEN LONG RICE | チキン・ロングライス| 中国のバーミセリ・ヌードル、チキン、出汁、ショウガ、ガーリックとネギから作られます。このスープ料理はハワイアン・ルアウの主要料理です。

SQUID LUAU |スクイッド・ルアウ| この料理を食べてみる勇気を持てたなら、きっと後悔はしないはず。スクイッド・ルアウは蒸したルアウの葉とココナッツミルク、イカを混ぜ合わせた驚くべき料理です。

BUTTERFISH STEW N′ GRAVY バターフィッシュのグレイビーソース和え＊バターフィッシュはマナガツオ。 塩で味をきかせたバターフィッシュ（マナガツオ）をハワイアンシチューで煮込んだ料理です。煮込み以外にはグリルをしたもの、プレーンで、またはネギ入りのスープと共に出されることもあります。