

こんなもの見つけた

## ベルギーのお土産に

いかがでしょうか？

本帰国が迫ったり、夏休みで一時帰国をなさる方は、そろそろ日本の家族に持って帰るお土産を探していらっしゃいませんか？金額を気にしなければ、世界中の物が何でも気軽に購入できる日本で、一体ベルギーの何を持って帰ればいいのか困っていませんか？ビールは重いし、夏はチョコレートなど持って帰れませんね。ビスケットは、日本のスーパーで普通に売っているので、お土産にしても有り難みに欠けるかもしれません。日本って何と便利な国なのでしょう。

写真をたくさん撮ってベルギーの自然や生活を介绍するのも手軽でいいですね。レストランで日本と違った美味しい料理を写真に撮って、介绍するのも面白いかも。

でも、やっぱり何か「物」を持って帰るのが、日本人の感覚では当然かもしれません。今年はどうしようと考えていた時に、食事に招待してくれたベルギー人が、「日本人は、プレゼントをする習慣があるでしょう。だから私もあなたにプレゼントを用意したの」とこんなものをプレゼントしてくれました。



植物性グリセリンで作られた石鹸です。ベルギー国旗を使ってデザインされた包装と小袋に入れてくれるので、すっかりベルギーを持って帰りましたといういでたちです。香りは、ラベンダー、はちみつ、ミント、ジャスミン、りんご、アーモンド、バニラ、レモン、さくらんぼ、タイムなど20種あります。体だけでなく髪の毛やヒゲにも優しい石鹸ですと銘打っています。小さい石鹸なのでスーツケースの隙間にも入ってくれます。お試しください。

### Les Savons Belges

Avenue de Fré 82, 1180 Uccle

スーパーDelhaize横のショッピング街内  
木～土10h～18h

女性にとっては、台所で使うものには興味があります。友人に紹介してもらったマヨネーズもお試ください。なんと高価なトリュフの入ったマヨネーズです。これでサラダやお酒のおつまみのソースを作ったりすると、グレードアップの一品になること間違いなし。スーパー・デレーズ(Delhaize、写真左)や高級スーパー・ロブ(Rob、写真右)で販売されています。プレゼントする前に是非味わってみてくださいね。



250g €2.69



160g €3.75

このトリュフ入りマヨネーズを自宅でもつくってみましょう。好みの味に仕上げられて、お母さんの作ったオリジナルマヨネーズができますよ。

#### 【材料】

卵黄 1個分  
マスタード 小さじ1杯  
お酢 大さじ1杯  
トリュフ入り油 60ml  
グレープシードオイル  
またはひまわり油 250ml  
トリュフ 4g  
塩・コショウ 適量



#### 【作り方】

- 1 卵黄とマスタードを混ぜ、グレープシードオイルまたはひまわり油を少しずつ注いで混ぜる。
- 2 トリュフ入り油を加えて混ぜる。
- 3 お酢を少量ずつ足して、よく混ぜる。
- 4 塩・コショウで味を調える。
- 5 あれば細かく刻んだトリュフを入れる。

ゆで卵を作って、半分に切り、上記マヨネーズを乗せて、パセリのみじん切りで彩りよく飾って、出来上がり。