

日本を離れて恋しくなる

Green Tea Ice Cream 抹茶アイスクリーム

100年以上も前から食べられていたという抹茶アイス。海外の日本食レストランで食べるデザート鉄板メニューです。

数あるアイスクリームフレーバーの中でも定番の抹茶アイス。ほんのり感じる苦味は、日本人だけでなく外国人も虜にしています。その歴史は古く、明治時代の宮中晩餐会でもデザートとして出されていました。

Recipe

【主な材料】

牛乳 / 生クリーム / 卵黄 / 抹茶 など

【作り方】牛乳と生クリームを混ぜ、卵黄と砂糖、抹茶を混ぜておいたものと合わせます。その後、冷凍庫に入れて、冷やします。



【提供店】 P11参照(地図)

Gyu-In Japanese Yakiniku BBQ Restaurant

和牛の焼肉やしゃぶしゃぶ、本格韓国風鍋料理が楽しめる焼肉レストラン。卓上で焼きながら大勢で楽しめる。



【提供店】 P11参照(地図)

WAGAYA Japanese Restaurant

パースの“隠れ家”的日本食レストラン。店内の和風空間には、贅沢に配置されたテーブル席の他、掘りごたつ席もある。



コラム 甘いものは別腹

メインの食事では、一般的に旨みや酸味、塩辛さを感じる料理が多いため、甘味をあまり感じませんが、一目で甘いと分かる食後のデザートを目にすると、脳がそれに反応して更に食べることができると言われています。これは「感覚特異性満腹感 (Sensory-specific Satiety)」と呼ばれており、“甘いものは別腹”を科学的に証明したものです。