

「街のおすすめスポット」紹介 第3回

CAFÉ REGIONAL Priscila (カフェ・ヘジョナル・プリシラ)

Café Regional という看板を市内や国道沿いで目にしたことはありませんか？

正式名称は Café da manhã Regional、直訳すると「地域的朝食、またはご当地の朝食」となります。これ、実はマナウス特有のアマゾン朝食専門レストランなのです。マナウス市内はもとより、バウビーナに向かう国道(BR-174)、マナカプルへの州道(AM-070)やイタコアチアラへの州道(AM-10)筋に何軒もの専門店があります。朝食専門レストランですが、こちらの人はドライブ中に軽食を取るのにちょっと立ち寄りといった感じで利用しています。今回はその中でも多店舗で展開する有名店「プリシラ/Priscila」を取材しました。今回訪れた店舗は空港と Ponta Negra ビーチを結ぶ Avenida do Turismo 沿いにある本店です。



Café com Leite



Pão com Tucumã e Queijo Coalho

我々の待ち合わせはとある土曜日の朝8時。駐車は店の前や付近の路駐がスタンダード。平日は早起きなブラジル人ですが、週末のスタートは遅いようで、店内の客入りは3割程度でガラガラ。

メンバーの到着を待つ間、まずは空腹を落ち着かせるため、ポットで出てくるカフェオーレ/Café com leite(コーヒーとミルクを別々のポットで提供)とトゥクマン/Tucumã と コアリオ・チーズ/Queji Coalho(ブラジル北部のローカルチーズ)のサンドイッチを一つだけ注文。これを三人で切り分けました。トーストされた長めのフラン

スパンの中にたっぷりのトゥクマンの切り身と塩の効いたチーズが挟まっています。このトゥクマンはアマゾン地域に自生し、マナウアラ(マナウスの人)が好んで食べるトゥクマン椰子の実ですが、他州ではほぼ食べません。可食部はわずかで、ゴルフボールくらいの大きさの丸い実の表皮を削った下に現れるオレンジ色の果肉です(種が大きく実が薄いので、「削る」感覚です)。これはマナウスの珍味とでもいうべきフルーツで、果肉は脂質が多く、繊維質でザクツとした歯ごたえ。ピーナッツバターのような後味が特徴です。完熟していないものは少し青臭い感じですが、美味しいものに当たれば、ほとんど繊維がなく香ばしいバターのような食感です。是非一度お試しください。

メンバーが揃い、この店の名物の タピオカ/Tapioca を注文。この店のタピオカは種類が豊富で、焼いてバターを塗っただけのシンプルなものから、中に挟む具の組み合わせは何と30種類以上から選べます。今回は人気のトゥクマン + 焼いたバナナ + コアリオ・チーズ を選択。この組み合わせはマナウス名物のサンドイッチ「シース・カボッキーニョ/X-Caboquinho」と同じです。



Tapioca com Tucumã, Banana frita, Queijo Coalho



Pamonha

さらに パモーニャ／Pamonha(粗挽きトウモロコシの粉をトウモロコシの皮で包んで茹でた(蒸した)お菓子)を二つと茹でたサツマイモ／Batata Doce を二つ。出てきたタピオカ、大きいとは聞いていましたが本当に巨大でした。通常のレストランで供されるものの5倍はあるでしょうか。タピオカ単品でも、お腹が空いている時に二人で食べきれるかどうか、というサイズですので注文の際はご注意ください。パモーニャはブラジル人の好きなお菓子で、マナウス以外でもサンパウロやミナスジェライスの街道沿いに、パモーニャ専門店があり、ドライブの途中に寄って食べたりお土産に買ったりします。場所によってプリプリした食感のものや、もっちりしているもの、少し粉っぽいパン仕立て風のものがありますが、ここは後者のパン的触感でした。甘さも控えめで美味しかったです。サツマイモは日本のサツマイモを期待してはいけません。そこまで甘くはありません。

店内には持ち帰り用の商品が豊富に置かれていて、ドライブ中に立ち寄ってテイクアウトすることもできますし、家に持ち帰ってゆっくり食べてもいいですね。

最終的に5人で全ては食べきれず、サツマイモが少し残ってしまいました。お代は一人あたり30リアル。帰るころには、ほとんどのテーブルがお客様で埋まっていました。

朝からたっぷり食べて、充実した週末の一日を過ごしてみたいかがでしょうか。



※ トウクマン／Tucumã: 硬い大きな種子の周りに脂肪分の多いうすい果肉をつける。皮を削いで、うすい果肉をパンに挟んで食べるのが人気。近年、現地では人気メニューとなっていて、どこの軽食店(Lanchonete)でも食べられる。繊維質のあるバターのような味と食感。人によってはやみつきになる味。熟すと香ばしい芳香を放つ(アマゾン日系商工会議所WEBサイトより) [アマゾン日系商工会議所 \(camaraam.com.br\)](http://camaraam.com.br)

CAFÉ REGIONAL Priscila (今回取材した本店 / Ponta Negra Manaus)

所在地： Av. do Turismo, 1301 - Ponta Negra, Manaus, AM

営業時間: 月～土 06:30～18:30

日 06:30～13:00

駐車場： 店の前に10台程度(路駐)

**Priscila CAFÉ REGIONAL** (この店も人気で休日は多くの来客で賑わう / AM-070)

所在地： AM-070, 100 - Iranduba, AM

営業時間: 水～日 06:30～18:30

月・火 定休

駐車場： 店の前に30台程度

Regional Priscila Café (この店が元祖 Priscila / AM-10)

所在地： R. Abílio Alencar, 158, Rio Preto da Eva, AM

営業時間: 日・月・火 06:30～18:30

水・木・金・土 06:00～20:00

駐車場： 店の前に10台程度(路駐)

※ 本取材は2024年7月13日に実施されたものです。