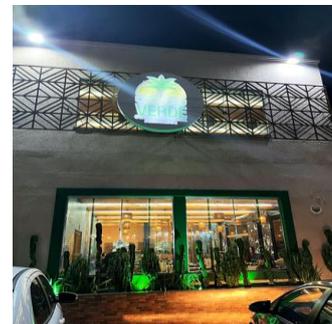


『レストラン紹介』 第59回

Churrascaria Coqueiro Verde (コケイロ ヴェルデ)

今回、1984年から続く老舗の Carne de sol (干し肉) レストランの2号店として、数年前に Parque 10 地区にオープンしたシュハスカリア **Coqueiro Verde Parque 10** 店に行ってきました。Praça 14 地区にある本店は、老舗感満載で近年エアコンこそ完備したものの駐車場もなく路上駐車をしなければならないのですが、この2号店はまた新しいこともあって外観、内装ともにお洒落でエアコン完備、駐車場も広く、キッズスペースも設置されています。



まずは前菜として定番の **Batata Frita** と **Macaxeira Frita**、看板メニューである **Carne de Sol** を4人前、そして1品メニューの **Escondidinho de carne de sol** を注文しました。

「Carne de Sol」は和訳しますと「干し肉」なのですが、日本で干し肉をよく食べるのは津山など一部の地域に限られますので、実物にあまり馴染みのない方の干し肉のイメージというと昔の船乗りの保存食で樽に入った塩漬け乾燥肉といった感じなのではないでしょうか。写真を見ていただくとお分かりいただけるように、ここの **Carne de Sol** には乾燥肉感はなく、適度に塩味が効いた一夜干しした牛肉、という感じでご飯やビールによく合います。また付け合わせで出される **Bolinho de Macaxeira** に溶かしバターをかけて食べると、通常の **Macaxeira** と全く違い風味豊かでとても食べやすくなりますので **Macaxeira** が苦手な方にもお勧めです。



「Escondidinho」とは直訳すると、「ちょっと隠れている」という意味ですが Escondidinho de carne de sol は Macaxeira のピューレとチーズの中に細かく裂いた Carne de Sol が隠れているグラタン風の料理で、とてもふんわりとした舌触りでピューレが口の中でとろけて最後に隠れていた肉が現れるという、お皿の中でもお口の中でもまさに Escondidinho でした。

上記の料理に加えて男性6人でビール 600ml 瓶 7本、Caipifruta (カシャッサと好みのフルーツのカクテル) 1杯を飲んで一人約 R\$80。ボリューム満点な料理で大変お手軽な価格でした。高級肉料理店やピッカーニャとはまた違った肉料理を、リーズナブルな価格で味わえるマナウスの老舗中の老舗 **Coqueiro Verde**、40年以上続いているのも納得できる、おすすめのお店です。



<Coqueiro Verde - Parque 10>

住所： Rua Misushiro, 131 - Parque 10 de Novembro, Manaus

電話： (92) 98212-0000

営業時間： 月曜～土曜 11:00-22:00

日曜 11:00-16:00

駐車場： 12台程度

※住所の Rua の名前は、約 30 年前に日本の地名や文化に因んで改名当時は Misoshiru (味噌汁) でしたが、数年後、Misushiro となりました。登録時のミスによるものでしょう。

文責：広報企画委員会 安田

※ 本取材は 2025 年 2 月 21 日に実施されたものです。