

皆さん、こんにちは!

松阪市国際交流員のジェレミーです。

今月はシンガポールの「焼き鳥」、サテのことを紹介したい と思います。サテ、はじめましょうか。

サテって一体どんな料理?

元々インドネシア料理で、20世紀にシンガポールを始めタイ、 オランダなどにまで普及しました。現在は、様々なバリエー ションがあって、国によって味や作り方も違います。

一般的に鶏肉や豚肉、マトンが使われ、竹串に刺して炭火で焼き、ピーナッツをベースとしたソースにつけて食べます。付け合わせは薄切りたまねぎやココナッツライス、キュウリが含まれています。





市HP「国際交流員のページ」

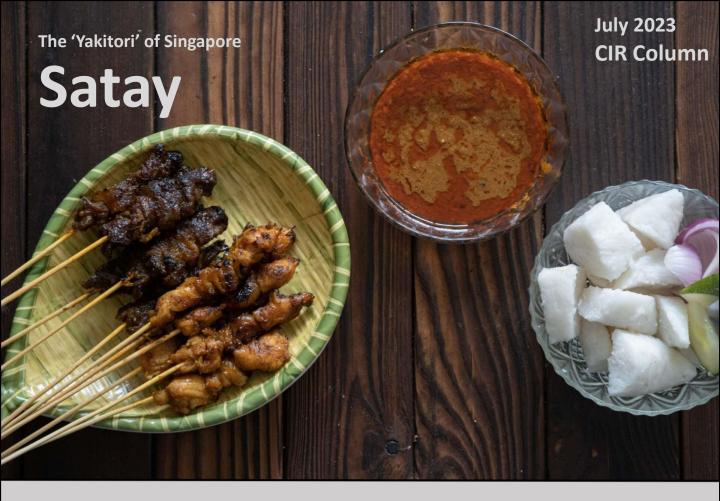


サテを食べているジェレミー

サテはシンガポール人にとってかけがえのないスト リートフードの一つです。

ビールとの相性も抜群だし、食べ始めると手が止まらなくなります!

松阪の鶏焼き肉には及ばないかもしれませんが、安くて美味しいので、シンガポールに行くなら、ぜひ試してみてください。



Hello everyone, Matsusaka City CIR, Jeremy here!

In this month's column, I'd like to share with you about the 'yakitori' of Singapore, called 'Satay'.

What kind of cuisine is satay?

Originating from Indonesia, the dish began spreading to other parts of the world such as Singapore, Thailand, and even the Netherlands, in the 20th century. Today, there are many variations of satay, and the preparation method and taste are different depending on the country.

The meat used are generally chicken, pork, and mutton. Pierced with a bamboo stick, it is grilled on a charcoal grill, and then eaten after dipping it into a peanut base sauce. Usually, the dish also comes with sliced onions, coconut rice, and cucumbers as a side.



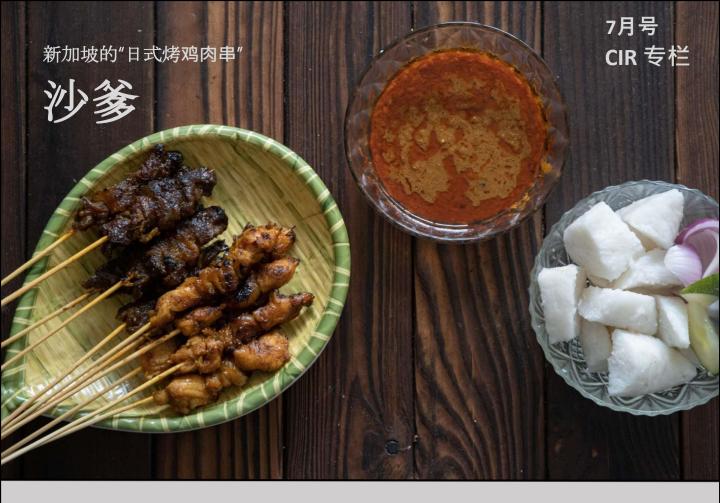
Official HP – Visit Matsusaka (EN)



Photo of Jeremy enjoying some Satay

Satay has become an irreplaceable local street food for many Singaporeans. It goes perfectly with some beer as well, and once you've started eating, you won't be able to help yourself but to crave for more!

It may not match up to Matsusaka's Chicken BBQ (Tori-Yakiniku), nonetheless it's very affordable and delicious so definitely do give it a try when you're visiting Singapore!



大家好!

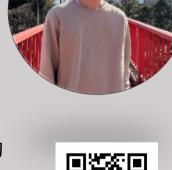
这是松阪市国际交流员(CIR)的Jeremy!

在这个月的专栏,我想向大家介绍一下新加坡的"日式烤鸡肉串",称为"沙爹"的料理。

沙爹到底是怎样的料理呢?

源于印度尼西亚,沙爹在20世纪开始流传到世界其他地区,如新加坡,泰国,甚至荷兰等。如今,世界各地有各种各样的沙爹,味道也根据做法不同。

但一般使用的肉有鸡肉,猪肉,及羊肉。把肉将竹签刺穿后,在炭火上烤,然后沾上花生酱就能吃了。此外,菜里也配有像洋葱片,椰子饭,黄瓜之类的小菜。



松阪市官方网站 - Visit Matsusaka (英)



Jeremy 享用沙爹的照片

对很多新加坡人来说,沙爹已经是个无法被代替的当地街头小吃了。与啤酒也非常搭配的沙爹,一旦您开始开动,您就会忍不住地想要吃更多!

沙爹或许不能与松阪的鸡肉烧烤相媲美,但它价格便宜有非常的美味,所以您来新加坡的话一定要尝试一下!