



2016年6月19日 (日曜日)

発行: デリー日本人会  
交流部  
インド生活サポート  
グループ (印サポ)  
delhi.insapa.joho@gmail.com

# 「KFウルトラ」

## ビール11銘柄、接戦

カンパニー!の1杯、在印邦人のお気に入りは何?定番ビール11銘柄を41人で飲み比べた結果、1位にはインド最大手キングフィッシャー(KF)の「ウルトラ」が選ばれた。



デリー圏の店で買える11銘柄について、20〜50代の男女41人に上位3銘柄を選んでもらい、1位から3〜1点を加点して集計した。2位に豪州ブランド「フォスターズ・ゴールド」が写真左、3位には米国発の老舗「ミラー・ハイライフ」が写真右に入った。

「KFウルトラ」は2009年に発売されたプレミアムビールで、アルコール分は5%。「飲みやすい」(40代男)「よく買っている」(40代女)など、定番であることをうかがわせた。もっとも同じ銘柄でも「甘い」「苦い」と評価は分かれた。「最初に飲んだ

一杯が一番うまい」「飲むたびにおいしいと思う

順位	品種	点数	コメント
1	キングフィッシャーウルトラ	3.2	「日本のラガーに一番近い」 (50代男)
2	フォスターズゴールド (赤ラベル)	2.9	「ラガーより甘さ控えめ」 (40代男)
3	ミラー・ハイライフ (Miller HIGH LIFE)	2.8	「後に残る香りに、うっとり」 (30代女)
4	キングフィッシャーゴールド (緑瓶)	2.4	「きめ細やか、シュワツ」 (40代女)
5	キングフィッシャーウルトラマックス	2.3	「甘さとコク有。ダントツ」 (40代女)
5	カールスバーグ (Carlsberg)	2.2	「ちょっとハートランド味」 (50代男)
7	カールスバーグストロング	2.1	「クセがなく飲みやすい」 (20代男)
8	ツボルグ・グリーン (TUBORG)	1.6	「飲みやすく一番搾りっぽい」 (30代女)
9	ツボルグ・ストロング (TUBORG)	1.2	「味濃い。白ワインっぽさも」 (30代男)
10	キングフィッシャースーパーストロング	0.9	「パンチあり、スッキリ感」 (40代男)
11	フォスターズラガー (青ラベル)	0.7	「甘い。炭酸割にしたい」 (40代男)



「安定のまずさ」「水のように」などと酷評も飛び合い、盛り上がったビール試飲会=グルガオンで6月12日、水洗まみさん撮影

ものが変わる」との声もあつた。

「デリー圏でビールを飲むなら」というお勧め

## グルガオンの問屋は4割安 「LakeForest L-1」

を訊いたところ、41人中8人がグルガオン・サウスポイントモールの「7 Degrees」を挙げた。

グルガオンで酒が安いのは卸問屋「Lake Forest Wine L-1」



写真で、個人でもだいたい買えば問題ない。たとえばゴルフコースロード沿いの酒屋で大瓶(650ミリリットル)の「BIRA 91」(100ルピー)だったが、ここでは12本でゴールドは800ルピー(1本あたり67ルピー)と3〜4割

安になった。

まず「GET SLIP HERE」とある建物へ。口頭で注文、伝票を書いてもらい、支払う。伝票を手に向かいの倉庫へ行き、商品を受け取る流れだ。常温(いまは40℃超え)での保管に目をつぶれば「買い」だろう。

Lake Forest Wines L-1 BF, Plot No. 9, Sec 17-18, Dividing Road, Gurgaon

(ウエストインホテルを背にしてNH8をくぐり、オールド・デリー・グルガオンロードへ向かう道沿い)



デリー・デیفュエンス地区ならデیفュエンス・コロニー・メインマーケット内「Dance Story」が人気とか。地ビールの「BIRA 91」もそろそろ。愛きょうのあるサル柄で、BrondeとWhiteの2種類ある。また東デリーのMayur ViharにあるStarcity Barは「ワインとビールの店がいっぱい」だそう。



# やるじゃんノイダ

## キツザニア・屋内スキー場

第2特集として毎月、「インド、意外にいいかも」と思わず見直す町ネタを紹介します。初回はノイダ在住3年3カ月、山下奈巳さんに「やるじゃんノイダ」を教えてくださいました。

デリー圏とはいえ、住んでいる在留邦人はまだ少ないノイダですが、デリーからヤムナ川を渡り、DND有料道路を降りて5分、大通りをはさんだセクター18と38が楽しいエリアに進化中です。まずは4月末、ドカンとオープンしたインド最大級の商業施設 DLF Mall of India (Sector 18) です。330を超すショップ・レストランに1000人収容のフードコートや屋内スキー場の「Ki India」があります。私のイチオシは映画館 D1 Cinema で、他のシネコンより明るく開放感があり女性1人でも安心して行けます。地下にあるスーパー「Big Bazaar Gen Next」



写真⑤「キツザニア」の外観④The Great Indian Garden Galleria間は不定期で無料汽車ぽっぽが走る

は、品ぞろえや管理がよく、ある程度はワinstショップで買える物ができるようになりましした。通りの向かいには Garden Galleria ソフトオー

## 使えるカフェも

歩き疲れたら少しエリアは離れます(車で15分)が、Sector 41にあるカフェ「Theos」は写真真IIへどうぞ。デザートやパンが並び持ち帰りブースが壮観です。その場で食べるなら席でオーダ



ブン、スターバックスのノイダ1号店ができました。

「Air Kidania」の機首がめつと現れたら、そこは職業体験施設「キツザニア」のインド2号店です。入場料はネット予約すると4〜16歳が5時間で休日1100Rs (日本のキツザニアの半額) です。

ー、持ち帰りはデザートとパン、それぞれ注文して伝票をもらい、レジで精算後、戻って商品を受け取ります。お勧めはボンボンシヨコラで、一粒35〜55ルピーです。私は Pure bergian milk chocolate (35ルピー) がお気に入りです。

## ☆オクラのスパイシー天

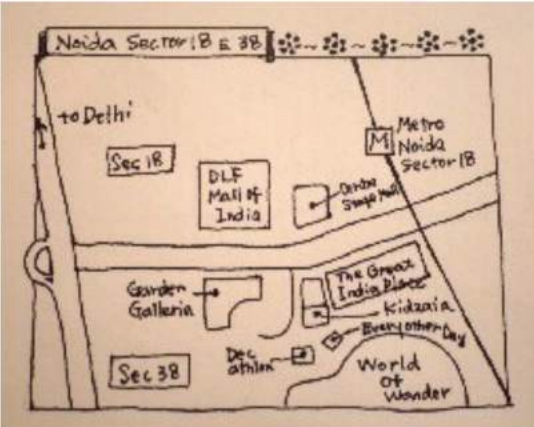


- オクラ...300g
- ドライマンゴーパウダー...小さじ1
- ターメリック...小さじ1
- ガーリックパウダー...小さじ1
- チリパウダー(お好みで)...小さじ1
- 塩...小さじ1
- ヒヨコマメ粉(Besan、小麦粉でも) ...小さじ1

## ビールのアテに ちょい辛オクラ

1. オクラは洗って水けをふく。タテ半分に切る。
2. ボウルにオクラを入れ、スパイス類と塩をまぶす。10分ほど置く。
3. ヒヨコマメ粉をまぶす。しっとりするまで水を振る。
4. 180度に熱した油でカラリと揚げる。

☆レシピ提供・アナンド信江さん(グルガオンで料理教室「Nobu's Cooking」主宰、インド在住18年)マンゴーパウダーは酸味づけのために必要です。揚げ油は「サフォラ・ゴールド」=写真=を使っています。米油(80%)と紅花油(20%)の混合で、どんな料理にも使えますよ。



デリー日本人会インド生活サポートグループ(印サポ)では毎月、「コーヒーモーニング」を開いています。渡印フレッシュャーズに向けた茶話会で、来月は7月14日(木)の

### コーヒーモーニング

次回は7月14日

予定です。申し込みは不要です。先輩への相談や仲間づくりに男女問わず、お気軽にいらしてくださいませ。2015年発行「生活の手引」(A5判、192ページ)を差し上げます。

も好みで、カリッとしたアーモンドが一粒入っています。もつとも離れた Swiss Almonosa Chocolate(42ルピー) 店舗まで行かずとも、Mall of India内のカフェ「BARISTA」でもパンなどは食べられるようになったそうです。