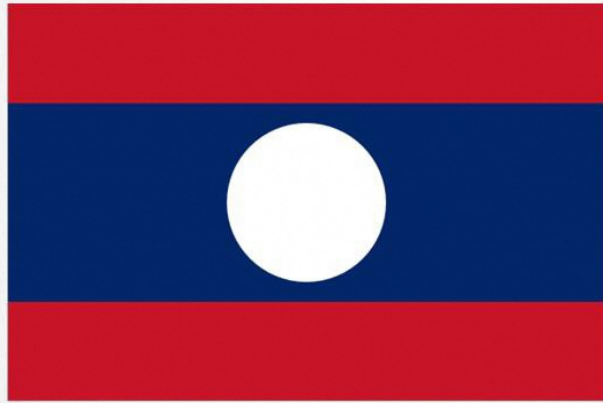


Lao People's Democratic Republic

LAO



ラオス

ラオス人民民主共和国



Lao People's Democratic Republic

LAO



ラオス
ラオス人民民主共和国

Laos ラオス



Aok Kai Onigiri



Laos ラオス

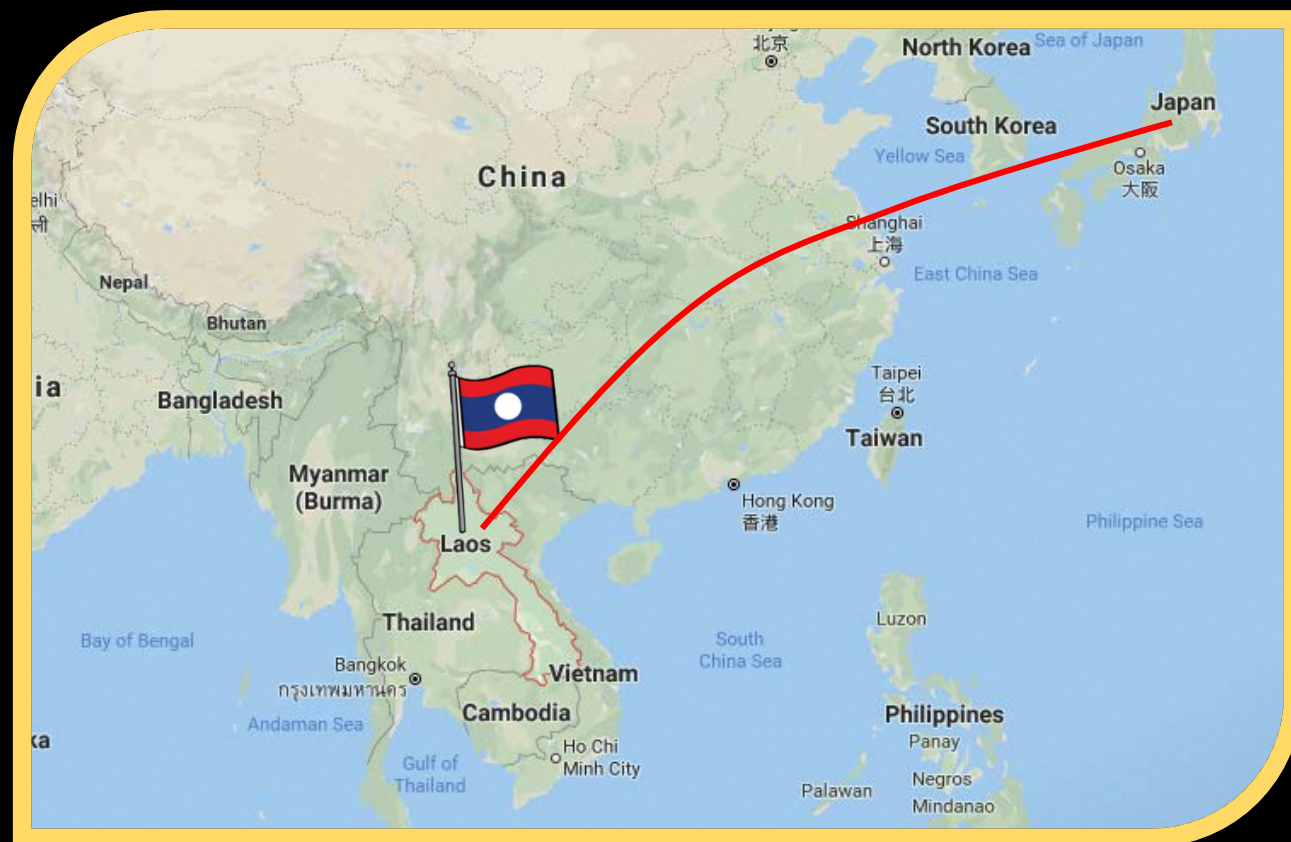


ラオスは、アジア大陸に位置しています。カンボジア、中国、ミャンマー、タイ、ベトナムと国境を接しています。

ラオス料理は唐辛子、ニンニク、アジアンバジル、コリアンダー、ディル、ネギ、およびガランガルのような新鮮なスパイスを使います。結果として、ラオス料理は一般的に辛くてカラフルで、ハーブと唐辛子が調和しています。ハーブの香りと味が溢れています。

Lao P.D.R is located in the continent of Asia. Laos shared land border with Cambodia, China, Myanmar, Thailand and Vietnam.

To cook Lao food, we use fresh spices such as chilies, garlic, Asian basil, coriander, dill, green onions, and galangal; as a result, Lao cuisine is generally spicy, colorful, packed with herbs and chilies, and the combinations of ingredients. It therefore smells and tastes rich of herbs.



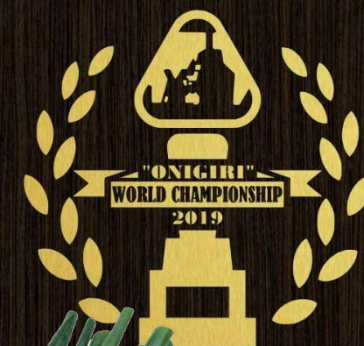
Aok Kai Onigiri

ラオスのオリジナルで有名な料理の1つは、Aok Kai - チキンとスパイシーなハーブ、野菜、スパイスの組み合わせを混ぜた料理です。強い風味を持ちそして豊かなハーブの香りがあります。

One of the original and famous Lao dishes is Aok Kai (ອາະໄກ), a spicy mixture of chicken with a variable combination of herbs, greens, and spices. It has a strong taste and has a rich herbal fragrance.



Aok Kai おにぎりの材料



galangal



Ginger



Garlic



Carrot



Green shallot



Lemon grass



Chicken



Seasoning powder



Myoga ginger



Wood ear mushroom



Kaffir lime leave



Chili



Fish sauce