ヤミツキだぜ！

# ベルギー生まれの「フリッツ」はソースにこだわるのが通！

「フリッツ」とはフライドポテトのこと。
国民食と言ってもいいほどの人気で、専門店があちこちに。
そのおいしさは、ヤミツキになること間違いなし。

「ビンチェ」というジャガイモを使っています

Bintjne

FRITES

**マヨネーズ mayonnaise**

フライにタルタルソースが合うように、マヨネーズ味は揚げ物とベストマッチ

**サムライ samouraï**

七味マヨネーズが好きな人にはぴったりのピリ辛マヨネーズ味

**アンダルシア風 andalouse**

マヨネーズより甘みがあって赤ピーマン入りのソースはファン多し

サムライソースにつけて

表面はカリっと中はホクホク

二度揚げするからおいしいんだ

店内で食べるための、コルネ（コーン）型ケース入りフリッツ€2.70 A

フリッツとハンバーグをパンにはさんだサンドイッチ『ミトライエットMitraillette』€4 B

毎日だって食べたくなるよ

そうなの！

ビールに合う～

「フレンチフライ」はフレンチじゃない？

フリッツ＝フレンチ（フランスの）フライじゃないの？　いいえ、フリッツはベルギー生まれ。第一次世界大戦でヨーロッパにやってきた米英軍が、仏語圏のベルギーで出合ったフリッツに、フランスの食べ物と勘違いして名付けたのが始まりだそう。

「ミトライエット」はボリュームがあり、2人で分けてちょうどいいくらいでした。（宮崎県・奈々）



食べたーい

## フリッツを注文してみよう

**1 並ぶ**

テイクアウトのカウンター前には列ができていることが多い。テイクアウトするか店内で食べるか決めよう。

**2 選んで注文**

素早く注文できるよう、メニューを見ておこう。テイクアウトだと少し安くなる。飲み物の注文も忘れないで。

**3 ソースを決める**

好きなソースを選ぶと、フリッツの上にたっぷりかけてくれる。店内で食べるとソースはカップ入りに。

テイクアウト用メニュー

**フリッツの値段**

スペシャルspécialは、マヨネーズ、ケチャップ、タマネギ付き）

**ソースの種類**

列ができてる！

店内用メニュー

たっぷりと

おいしそうじゃの

フリッツをひとつ、テイクアウト（店内）でお願いします
Un cornet de frites, à emporter (sur place), s'il vous plaît.
アン・コルネ・ド・フリッツ・ア・アンポルテ（シュル・プラス）・スィル・ヴ・プレ

サムライソースでお願いします
Sauce samouraï, s'il vous plaît.
ソース・サムライ・スィル・ヴ・プレ

ゆっくり食べるのもいいわよ

マヨネーズぬきのフリッツなんて考えられないね

## 人気のソース5

ソースの種類は店によって異なるが、マヨネーズの人気はダントツ。

1. マヨネーズ mayonnaise — マヨラーでなくても、その相性の良さにナットクするはず
2. サムライ samouraï — アリッサ（赤唐辛子の調味料）入りピリ辛マヨネーズ味
3. アンダルシア風 andalouse — トマトと赤ピーマンが入ったソース
4. マスタード moutarde — 辛さはマイルドでフリッツによく合う
5. アメリカン américaine — パプリカ、オニオンなどが入ったマヨネーズ味

### A

フリッツ添えの一品料理も充実

## ベルジャン・フリットゥン・トースト

Belgian Frit'n Toast

気さくな雰囲気の店。メニューのバリエーションが豊富で、ソーセージやサラダにフリッツを添えたものなど、ランチにもぴったり。

Map 別冊P.7-D3　グラン・プラス界隈

Rue de la Madeleine 1　☎02.5120315　11:30～23:30
無休　フリッツは€2.40～　Card A.M.V.
M①⑤Gare Centraleより徒歩5分　URL www.belgianfrites.be

### B

夜中まで開いている人気店

## フリッツランド

Fritland

証券取引所のすぐ近くにあり、いつも行列ができている店。フリッツをはさんだサンドイッチは、ひとりでは食べきれないほどのボリューム。

Map 別冊P.7-D3　グラン・プラス界隈

Rue Henri Maus 49　☎02.5140627　11:00～翌3:00
無休　フリッツは€2～　Card 不可　M③④Bourseより徒歩1分

フリッツ用のソースはスーパーでも売っているのでおみやげに。（→P.109）