# ヴィンランド

ヴィンランドでは、近年たこ焼きが流行っている。火付国から輸入したところ大ブームになった。

## ウィロ

ヴィンランド発祥の酒。ビールとよく似ているが胡椒が少し入っており、スパイシーな風味になっていて、牛肉とよく合う。

アレッヒへの輸出が多く、地下労働者に振る舞われている。アレッヒの地上ではウィロは非売品のため地下労働者専用である。(労働者は無料で飲める)。ヴィンランドはアクアート国家の非人道的な奴隷使役を無くす努力をしており、奴隷救済の意を込めてアクリアには極秘で提供している。

# ローレライ教信者

現在のオズ、エバートシ、東国などで信仰されている宗教で食肉が禁止されており、植物か昆虫を食べている。

## ミータコス

小麦で作ったパイ生地に米とジャガイモ、アサリなどを載せて焼いたもの。ピッツァに近い。地方によりレシピにばらつきがある。

# アクアート

## アクアート酒

ブルーベリーなどのベリー系果実をふんだんに使った酒で、ワインに似た風味がある。この酒は魚などの生臭さを軽減する効果があり、魚介類の消費量が多い海に面したアクアート国家と相性の良い酒。

## マグロ酒

マグロのすり身をアクアート酒に漬けたもの。アレグロの郷土料理。

## フグ酒

# ニヴルヘイム

ニヴルヘイムでは非常に寒い冬を乗り切るために体を温める目的で辛い食べ物が多く、寒い冬を乗り切るための知恵が見て取れる。

## レンダルク

この国の郷土料理、とても辛い。大航海時代にユーラネシア大陸経由で伝わった唐辛子類・白菜・ごぼう・大根などを具材とした汁料理。野菜類は気候的に栽培ができないのでほぼ全てビニールハウスで栽培されているが、唐辛子類だけは寒さに強い訳ではないので輸入されている。地方によって具材が異なり、発祥地のレンダル地方では上記3つの野菜だけで作られる。地方によっては、肉類を入れたり他の栽培している野菜を入れたりもするが、どの地方でも白菜・ごぼう・大根は必ず入っている。

なお、世界一辛い郷土料理としてシューハル世界記録に登録されている。

## タンジェロ

唐辛子を酒に漬けて熟成させた飲み物。カプサイシンとアルコールの効果で大幅な体温上昇効果があり、体感温度も上昇する。カプサイシンは酒に溶けるので漬けているだけでもカプサイシンは溶け出すがお好みで一味をふりかける人もいる。繁華街が多い首都ベルンでは多くの飲食店で提供されているほど人気が高い国民飲料である。

夏は常温で飲み、冬は熱燗で飲む人が多い。

# ここから付け足す、イワタ用