

[Lobster Rolls: Classic Coastal Cuisine](#)

※タイトルについて、Ctrlキーを押しながらクリックすると別タブで開きます。

<Let's learn!>

- **A yet B**
 - **strip away**
 - **tie to**
 - **A is more than just B**
-

Growing up in the northeastern United States, lobster rolls are as much a part of summer as barbecues, pools and fireworks. Eating a lobster roll brings to mind images of beachside picnics, ocean breezes, distant cries of seagulls and the salty scent of low tide.

Originating in New England, the lobster roll is a simple yet luxurious dish. It is also an example of how culture evolves. Long ago, lobster was considered a food of the poor, more likely to be found in a prison than in a five-star restaurant. Over time, that perception changed, and it became a symbol of fine dining. A lobster roll strips away the formality often associated with pricey seafood and can be enjoyed as casually as any other sandwich. This balance between elegance and accessibility is part of what makes lobster rolls so beloved.

The key ingredient of a lobster roll is, of course, the sweet, tender meat of freshly caught lobster. Already picked from its shell and diced up, it's the easiest and fastest way of enjoying North America's favorite crustacean. A proper lobster roll is served on a toasted split-top bun. This light toasting provides a warm, slightly crunchy contrast to the soft lobster meat. Butter

is often used during toasting, adding richness and complementing the natural flavor of the lobster.

There are two styles of lobster rolls: the Maine style and the Connecticut style. The Maine style is typically served cold, with chilled lobster meat tossed in mayonnaise and sometimes mixed with celery or chives for texture. In contrast, the Connecticut style is served warm, with the lobster meat sautéed in butter and nestled into the bun without any mayonnaise. Whichever you prefer, both are very enjoyable as lobster is delicious whether served hot or cold.

Lobster rolls are more than just a sandwich-they are a celebration of the coastal culture found across New England. In fact, for a number of years, even McDonald's would serve lobster rolls for a limited time only in New England and parts of Canada (and yes, it was called the McLobster). That is how deeply tied to the region lobster rolls are. Whether enjoyed cold with mayonnaise or hot with butter, the lobster roll remains a classic summer dish that continues to have a place in the hearts of those who savor delicious seafood.

【日本語訳】

ロブスターロール：海辺の伝統料理

アメリカ北東部で育った者にとって、ロブスターロールはバーベキューやプール、花火と同じくらい夏の一部です。ロブスターロールを食べることは、浜辺でのピクニック、海のそよ風、遠くから聞こえるカモメの鳴き声、そして引き潮のしょっぱい香りといった情景を思い起こさせます。

ニューイングランドで生まれたロブスターロールは、シンプルだけど贅沢な料理です。それはまた、文化がどのように変化するのを示す例でもあります。昔は、ロブスターは貧しい人の食べ物と考えられていて、五つ星レストランよりも刑務所で目にする機会の方が多かったです。時間が経つにつれてその認識は変わり、ロブスターは高級料理の象徴となりました。ロブスターロールは、高価なシーフードにありがちな形式を取り払い、他のどのサンドイッチとも同じように気軽に楽しむことができます。この高級感と親しみやすさのバランスが、ロブスターロールがこれほどまでに愛されている理由の一つです。

ロブスターロールの主な食材はもちろん、獲れたてのロブスターから取れる甘くて柔らかい身です。既に殻から取り出して角切りにしてあるため、北米で最も人気のあるこの甲殻類を、一番手軽かつ早く味わうことができます。本来のロブスターロールは、軽く焼いた上部に切り込みを入れたパンに乗せて提供されます。この軽くトーストしたパンは温かさと、わずかにサクとした食感が、柔らかいロブスターの身と絶妙なコントラストを生み出しています。焼く際にはバターが用いられることが多く、それが風味を加え、ロブスター本来の味を引き立てるのです。

ロブスターロールには二つのスタイルがあります。メインスタイルとコネチカットスタイルです。メインスタイルは通常冷たくして提供され、冷たい口

ブスターの身をマヨネーズと和え、時には食感のためにセロリやチャイブを混ぜ合わせることもあります。対照的に、コネチカットスタイルは温かい状態で提供され、バターでソテーしたロブスターの身を、マヨネーズを一切使わずにパンに挟んだものです。どちらがお好みであれ、ロブスターは温かくても冷たくても美味しいので、両方のスタイルとも非常に楽しめます。

ロブスターロールは単なるサンドイッチではなく、ニューイングランド地方一帯に見られる海辺の文化を祝う料理でもあります。実際、数年間はマクドナルドでもニューイングランドやカナダの一部で期間限定でロブスターロール（「マックロブスター」と呼ばれていました）が出されていました。これほど、ロブスターロールはその地域に深く根付いた食べ物なのです。マヨネーズで冷たいまま味わうにせよ、バターで温かくして味わうにせよ、ロブスターロールは、美味しい海の幸を味わう人々の心に残り続ける、夏の伝統料理です。

Key Phrases 重要表現

A yet B	AだけどB
strip away	取り除く（事実を曖昧にする要素を無視する）
tie to	関連付ける、結びつける、縛りつける
A is more than just B	Aは単なるB以上のものだ

Key Vocabulary 重要単語・熟語

単語	発音記号	品詞	意味
luxurious	lʌg'ʒʊr.i.əs	形容詞	贅沢な、非常に快適で高価な
evolve	ɪ'vɔ:lʌv	動詞	進化する、徐々に発展する
perception	pər'sep.ʃən	名詞	認識、物事の見方
complement	'kɔ:m.plə.ment	動詞	引き立てる、補完する
sauté	so:'teɪ	動詞	さっと炒める
savor	'seɪ.və	動詞	味わう、楽しむ

Others その他

単語	発音記号	品詞	意味
tide	taɪd	名詞	潮、潮流
crustacean	kɹʌs'teɪ.ʃən	名詞	甲殻類
nestle into	'neslɪntu	句動詞	収める、すっぽり入れる
chive	tʃaɪv	名詞	チャイブ（ネギの一種）
coastal	'kɔ:stl	形容詞	海岸の、沿岸の