



ラグビーワールドカップ 2019™ 日本大会

大 分 会 場



大会公式マスコット
「レンジー」

来県チーム料理 レシピBOOK



めじろん



ラグビーワールドカップ 2019™ 日本大会



前回大会優勝 ニュージーランド代表チーム

4年に1度行われる「ラグビー世界チャンピオン決定戦」となるのがラグビーワールドカップです。世界中のラグビープレイヤーにとっては選ばれた人間だけが出場することができる憧れの舞台となります。約7週間で行われるラグビーワールドカップは、夏季オリンピック、サッカーワールドカップとならぶ世界三大スポーツイベントのひとつと言われています。

ラグビーワールドカップの歴史

回数	開催年	ホストユニオン (=協会)	優勝国
第1回	1987年	ニュージーランド・オーストラリア	ニュージーランド
第2回	1991年	イングランド	オーストラリア
第3回	1995年	南アフリカ	南アフリカ
第4回	1999年	ウェールズ	オーストラリア
第5回	2003年	オーストラリア	イングランド
第6回	2007年	フランス	南アフリカ
第7回	2011年	ニュージーランド	ニュージーランド
第8回	2015年	イングランド	ニュージーランド
第9回	2019年	日本	?



TM © RWCL 1986

優勝トロフィー「ウェブ・エリス カップ」

大会の優勝チームに渡されるカップが「ウェブ・エリス・カップ」。高さ472mm、重さ4.5Kg。歴代優勝チーム名が刻まれている。1823年、英国のパブリックスクール、ラグビー校で、ウィリアム・ウェブ・エリス少年が当時の原始的フットボール（サッカーが生まれる以前の競技）のルールを無視してボールを持って走り出した。そのエリス少年がラグビーの創始者とされるエピソードから、命名された。



大会公式マスコット「レンジー」

ラグビーワールドカップ2019日本大会について

開催期間 2019年9月20日（金）～ 11月2日（土）

参加チーム 20チーム

試合形式

- ① プール戦 5チーム × 4プール（プール内総当たり戦）：40試合
- ② 決勝トーナメント 準々決勝／準決勝／3位決定戦／決勝：8試合

試合会場 日本全国12会場（九州では福岡・熊本・大分で開催）

開幕戦 9月20日（金） 〈東京都 東京スタジアム〉

決勝戦 11月2日（土） 〈神奈川県 横浜国際総合競技場〉

大分会場

試合会場：大分スポーツ公園総合競技場



収容人数：40,000人

延床面積：92,882㎡（地上3階、地下2階）

竣工：2001年3月15日

特徴：世界最大級の可動屋根は、高い透光性をもち、雨天の閉鎖時でも、フィールドには自然光がふりそそぐ設計になっている

ファンゾーン

ファンゾーン：大分いこいの道（大分駅南側）



パブリックビューイング



飲食物の提供



ラグビー普及啓発

※写真は2015年大会のもの

ラグビーワールドカップ2019の大会期間中に、開催都市に設置される“ファンゾーン”。大型スクリーンによる試合映像の放映（パブリックビューイング）や、飲食物の提供、大会のコマーシャルパートナーによるプロモーション活動、ラグビーの普及活動、日本文化や大分の歴史・文化の紹介などが行われるイベントスペースです。

CONTENTS

ラグビーワールドカップ2019™日本大会について	1
ニュージーランド	3-6
カナダ	7-10
オーストラリア	11-14
ウルグアイ	15-18
ウェールズ	19-22
フィジー	23-26
来県チーム料理教室	27
ラグビーワールドカップ2019™日本大会 大分会場試合&チケット情報	28

レシピの使い方

このレシピ集はラグビーワールドカップ2019™日本大会 大分開催で来県予定チームの国や地域の料理をラグビーワールドカップ2019大分県推進委員会と（公社）大分県栄養士会が県内在住の「外国人妻の会」のご協力を得て、作成しました。

それぞれの国や地域の代表的な料理を大分県でとれる食材も利用しながら、日本人にも食べやすいようにアレンジしたレシピ集となっています。

料理のレシピだけでなく、食文化なども一緒に知っていただくとともに、ラグビーワールドカップ2019™日本大会を少しでも身近に感じてほしいという思いで、このレシピ集を作成しました。

一生に一度の機会。是非、食を通じて、ラグビーワールドカップ2019™日本大会を応援しましょう！

※このレシピは大人2人分の分量で掲載しています。

※この冊子で使用している計量スプーン→大さじ1=15ml、小さじ1=5ml（1ml=1cc）

※食物アレルギーのある方は材料をよくご確認の上、ご使用ください。

※料理により、はちみつ・黒砂糖を使用しているものがあります。

1歳未満のお子様にはご使用にならないよう十分ご注意ください。



ニュージーランド

New Zealand



面積 270,534km² (日本の約4) 人口 約476万人 ('17年) 首都 ウェリントン

言語 英語、マオリ語、ニュージーランド手話 (3つが公用語)



マウント・クック国立公園
Sealy Tarns

ニュージーランドについて

ニュージーランドは北島と南島の二つの主要な島と多くの小さな島々で構成されています。

面積は日本の約4分の3、人口は470万人を少し上回る程度で、人口密度は低いです。首都であるウェリントンは、北島最南端部の国土中央に位置しており、政治の中心地です。最大の都市であるオークランドは北島北部に位置し、商業および経済の中心地となっています。

観光・文化など

「世界の箱庭」と呼ばれており、美しい自然を求めて年間約380万人もの旅行者が訪れます。先住民マオリ族がかつて戦いの前に踊ったハカ (ウォークライ) は、ラグビーのニュージーランド代表が国際試合が始まる前に行うパフォーマンスとして世界中で知られています。

食文化について

ニュージーランド料理は基本的にイギリスの食文化を引き継いでおり、移民の国だけあって各国の料理が楽しめます。代表的な食材はラム、豚、鹿などの肉類、そして、鮭、伊勢エビなど数多くのシーフード、フルーツではキウイフルーツが有名です。ワインも世界で高い評価を受けており、特に白ワインは人気があります。肉や野菜を袋に詰めて熱い石とともに地中で蒸し焼きにした「ハンギ」はマオリ族伝統の料理です。また、牧場の多いニュージーランドは乳製品が充実しており、自家製チーズの種類も豊富です。

ラグビー代表チーム情報

※世界ランクは2019年3月11日時点のもの

ラグビーワールドカップ2連覇中のニュージーランド代表は、「オールブラックス」というニックネームで親しまれています。由来は、「全身真っ黒のユニフォームを着ているから」、「選手全員がバックスのように走る姿から『オールバックス』と呼ばれていたのを『オールブラックス』と間違えて報道されたことがきっかけ」など諸説あります。

(前回大会優勝国 (2大会連続))

大分会場試合日程

2019年10月2日 (水) 19:15

ニュージーランド V カナダ

(世界ランク1位)

(世界ランク21位)



3 || ニュージーランド





グリルラムチョップ ワインソースかけ

《材料 2人分》

1人分の栄養価

エネルギー 271kcal たんぱく質 13.2g 脂質17.4g 食塩相当量 0.9g

ラムチョップ……130g×2本
塩 ……小さじ¼
こしょう……少々
にんにく ……1かけ
ローズマリー（生）……2本
オリーブ油 ……小さじ1・½
赤ワイン ……65ml
バター ……10g
塩・こしょう ……少々
パプリカ（黄）……60g
玉ねぎ ……60g
なす ……60g
ミニトマト ……2～4個
オリーブ油 ……小さじ1・½
塩・こしょう ……少々

付け合わせ

- ① ラムチョップに塩・こしょうをまぶしつけてバットに並べておく。
- ② にんにくはみじん切り、ローズマリーは葉を茎からとり、粗いみじん切り。にんにく・ローズマリー・オリーブ油を混ぜ、①にまぶしつけ、5分以上置く。（A）
- ③ ②（A）のバットから肉のみを取り出し、フライパンで両面を中火で約4分ずつ焼く。（にんにく、ローズマリーは後で使うのでそのままおいておく）
- ④ 肉が焼けたら取り出し、フライパンの肉汁に赤ワイン・③のにんにく、ローズマリーを加え、半量になるまで煮詰める。
- ⑤ バターを加え、塩・こしょうで味を調える。
- ⑥ パプリカは縦に8等分して種を取り除く。玉ねぎはつけ根を残し、縦に6～8等分、なすは斜め切り、ミニトマトはへたを取る。
- ⑦ 天板にクッキングシートを敷き、パプリカ・玉ねぎ・なす・ミニトマトを並べ、250度に温めておいたオーブンで10分以上焼き、焼き色をつける。
- ⑧ 皿に赤ワインソースを敷き、その上に肉を盛りつける。付け合わせの野菜にはオリーブ油と塩・こしょうをかける。

ニュージーランド X オオイタ

ラムはニュージーランドの代表的な食材です。生まれて1年以内の仔羊で、柔らかく臭みがないのが特徴です。ラム肉が手に入ったら、是非、作ってみてください。ラム肉がない場合は豚肉でも美味しく作ることができます。付け合わせの野菜は、大分県特産の生椎茸、白ねぎなどもおすすめです。キウイフルーツはニュージーランド＝キウイフルーツというくらい代表的なフルーツです。サラダにもフルーツを入れることが多く、よく食べられている豆類と一緒にサラダにしました。（大豆などもおすすめです）

レモン汁を大分特産のかぼす果汁に代えると、馴染みのある味になり、ニュージーランド料理が身近に感じられるのではないのでしょうか。



ビーンズサラダ

《材料 2人分》

1人分の栄養価

エネルギー 151kcal たんぱく質 2.8g 脂質 10.4g 食塩相当量 0.2g

キウイ ……………1個
アボカド ……………30g
ミックスビーンズ ……40g
玉ねぎ ……………5g
レモン汁 ……………大さじ1
オリーブ油 ……………大さじ1
唐辛子 ……………少々
塩・こしょう ……………少々

アレンジ
レシピ

- ①キウイとアボカドは皮をむき縦4つ割りにして、一口大に切り、ミックスビーンズとともにボウルに入れる。
- ②玉ねぎをみじん切りにし、レモン汁・オリーブ油・唐辛子・塩・こしょうを混ぜドレッシングを作り、①と和える。



レンズ豆と かぼちゃの クリームスープ

《材料 2人分》

1人分の栄養価

エネルギー 182kcal たんぱく質 5.9g 脂質 7.4g 食塩相当量 0.6g

レンズ豆(乾) ……………40g
水 ……………300ml
かぼちゃ(皮なし) ……60g
人参 ……………20g
玉ねぎ ……………40g
セロリ ……………20g
にんにく ……………少々
オリーブ油 小さじ1・¼
コンソメ ……………½個
生姜汁 ……………小さじ1弱
ターメリック ……………少々
塩・こしょう ……………少々
生クリーム ……………大さじ1
パプリカパウダー 少々

- ①レンズ豆は洗って、分量の水と一緒にふたをして中火で20分ほど煮込む。
- ②かぼちゃは1cmの厚さのいちよう切り、人参・玉ねぎ・セロリは粗みじん切り、にんにくはみじん切りにする。
- ③豆が煮えたらフライパンにオリーブ油をひき、にんにくを炒め、人参・玉ねぎ・セロリをしんなりするまで炒め、①の鍋に入れ、コンソメを加える。
- ④かぼちゃを加え、煮えたら生姜汁・ターメリックを加え、塩・こしょうで味を調える。
- ⑤器に入れ、生クリームを加え、パプリカパウダーを振り入れる。



キウイのヨーグルトクリームかけ

《材料 2人分》

1人分の栄養価

エネルギー 165kcal たんぱく質 2.5g 脂質 8.9g 食塩相当量 0g

キウイ ……………1個
バナナ ……………½本
生クリーム ……………大さじ2
プレーンヨーグルト 60g
はちみつ ……………大さじ1弱
クラッシュアーモンド 適量

- ①キウイは皮をむいて、縦2つ割りにし一口大に切り、バナナは厚さ0.5cmの輪切りにする。
- ②生クリームは7分立てにし、ヨーグルトと混ぜる。
- ③器にキウイとバナナを盛り、②のヨーグルトソース・はちみつをかけ、アーモンドを振りかける。



カナダ Canada



面積 9,985,000km² (日本の約27倍) 人口 約3,650万人 ('17年) 首都 オタワ

言語 英語、フランス語 (共に公用語)



マリーン湖 (ジャスパー国立公園)

カナダについて

ロシアに次いで世界で2番目に広く、その面積は日本の総面積の約27倍もあるため、カナダ国内でも時差は最大4時間半もあります。

世界で初めて多文化主義政策を取り入れた多民族・多文化が共存する国で、200以上の民族が共存しています。カナダ経済を支えている主な産業は自動車部品などの製造業、鉱業、金融、林業、農業と様々です。特にその中でも鉱業が盛んであり、金やウランに加えて石油なども採掘できます。また、近年はサービス業や金融に関しても大きな発展をしています。

観光・文化など

カナダとアメリカの国境に位置するナイアガラの滝や、世界遺産でもあるカナディアンロッキーなど豊かな自然に恵まれており、イエローナイフはオーロラ観測のベストポイントとしても有名です。

代表的な食べ物といえば、国のシンボルでもあるメープル (かえで) のシロップ。トーストやパンケーキはもちろん、カナダの家庭ではソーセージや卵料理など様々な料理にかけて使われます。

食文化について

カナダは世界中からの移民を受け入れてきた移民大国でもあるため、多国籍な料理が楽しめます。街では世界各国のレストランを見かけます。カナダという国は、移民の方達がそれぞれの食文化をカナダの食材を使い独自に発展させてきた食の宝庫とも呼べる国です。カナダにはそれぞれの文化がそのまま息づくコミュニティがたくさん存在し、それぞれの故郷の食べ物を楽しめる場所もたくさんあります。

また、バンクーバーなど、海に面している地域では魚がよく食べられます。とくに「カナダと言えば「サーモン」!」というくらいサーモンの消費量が多い国でもあります。

ラグビー代表チーム情報

※世界ランクは2019年3月11日時点のもの

敗者復活予選で優勝して日本大会への出場を決めたカナダチームは、ラグビーワールドカップに北アメリカでは唯一、全大会に出場しています。また、1991年大会ではベスト8の成績を残しました。

大会会場試合日程

2019年10月2日 (水) 19:15

ニュージーランド V カナダ

(世界ランク1位)

(世界ランク21位)







メープルサーモングリル

《材料 2人分》

1人分の栄養価 エネルギー 312kcal たんぱく質 20.6g 脂質 20.9g 食塩相当量 1.0g

サーモン ……………200g
 メープルシロップ ……小さじ2
 粒マスタード ……大さじ½
 レモン汁 ……………大さじ1
 塩 ……………小さじ¼
 黒こしょう ……………少々
 デイル (みじん切り) ……適量
 赤玉ねぎ ……………40g
 バター ……………10g
 スライスレモン ………2枚
 デイル (飾り用) ………少々

- ①サーモンを人数分に切りわけ、Aを混ぜ合わせたものに30分～1時間漬け込む。
- ②赤玉ねぎは薄切りにする。
- ③耐熱皿 (またはアルミホイル) に①のサーモンをのせ、その上に②の赤玉ねぎをのせ、バターをちぎって散らす。
- ④200度のオーブンで15分ほど焼く。
- ⑤皿に盛り、残った漬け汁をかけてスライスレモンとデイルをのせる。

カナダ × オオイタ

メープルシロップはカナダの代表食材で、世界一の生産国です。スイーツだけでなく、料理にもよく使われています。また、サーモンも代表食材の1つです。

サーモングリルのレモンは大分県産のかぼすを代わりに使っても甘酸っぱい味が楽しめます。

カナダのスープといえば、カナダのおふくろの味であるピースープ。通常はスプリットビー (2つに割れた乾燥したエンドウ豆) を使用しますが、大分では手に入りにくい食材なので、グリーンピースを使ってピースープを作りました。

マフィンの中力粉は薄力粉でもできますが、是非、地粉 (地元でとれる小麦粉) を使ってみてください。もちっとした食感に仕上がります。



プーティン

《材料 2人分》

1人分の栄養価

エネルギー 320kcal たんぱく質 7g 脂質 15.8g 食塩相当量 0.4g

冷凍フライドポテト 200g
揚げ油 ……………適量
黒こしょう ……………少々
グレイビーソース 大さじ1
赤ワイン ……………大さじ1
ケチャップ ……………小さじ½
チェダーチーズ ……30g
塩 ……………好みで

グレイビーソースの代わりに市販のステーキソースでも美味しくできます。

- ①ソースを作る。フライパンにソースの材料を入れ、少し煮詰める。
- ②チェダーチーズは小さくサイコロ状に切るかうすくスライスする。
- ③フライドポテトを180度の油でからりと揚げ、黒こしょうをふる。ポテトが熱いうちにチェダーチーズをかけ、上から①のソースをかける。(好みで塩をふってもよい)



ピースープ

《材料 2人分》

1人分の栄養価

エネルギー 255kcal たんぱく質 11.1g 脂質 14.3g 食塩相当量 2.0g

グリーンピース ……200g
玉ねぎ ……………50g
人参 ……………50g
セロリ ……………20g
じゃがいも ……………50g
ハム(厚切り) ……50g
サラダ油 ……大さじ½
水 ……………500ml
チキンコンソメ ……1個
こしょう ……………少々

- ①野菜はすべて1cmくらいのサイコロ状に切り、ハムも四角に切る。
- ②鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎを炒める。透明になったら人参とセロリも加えて炒める。
- ③②に水とグリーンピース、じゃがいもを加え、沸騰してきたらコンソメを加えて中火で野菜がやわらかくなるまで煮る。
- ④野菜がやわらかくなってきたらハムを加えて、こしょうで味を調える。



メープルとクルミのマフィン

《材料 6個分》

1個分の栄養価

エネルギー 279kcal たんぱく質 5.5g 脂質 14.6g 食塩相当量 0.3g

溶かしバター ……50g
黒砂糖(粉) ……50g
メープルシロップ 大さじ2
卵 ……………1個
バニラエッセンス ……少々
ベーキングパウダー 小さじ1
牛乳 ……………100ml
中力粉 ……………150g
クルミ(ロースト) ……50g
マフィンの型 ……6個
(直径5.5cm)

- ①黒砂糖、中力粉は振るっておく。クルミは粗く刻む。オーブンを180度に予熱しておく。
- ②ボウルに溶かしバター、黒砂糖、メープルシロップ、卵、バニラエッセンス、ベーキングパウダー、牛乳の順に入れ、泡だて器で混ぜる。
- ③中力粉を加えて粉っぽさが無くなるまで混ぜたら、半量のクルミを加える。
- ④マフィン型に流し、上に残りのクルミをのせ、180度で20～25分きつね色になるまで焼く。



オーストラリア

Commonwealth of Australia



面積 7,692,024km² (日本の約20倍) 人口 約2,477万人 ('17年) 首都 キャンベラ

言語 英語 (公用語) など

正式名称: オーストラリア連邦



ウルル (エアーズロック)

オーストラリアについて

オーストラリアは面積が日本の約20倍と大きく、その広大な土地では農業や鉱業が盛んに行われています。小麦や大麦などの農産物、石炭や鉄鉱石などの鉱業資源が豊富であり、オーストラリアの産業を支えています。首都のキャンベラは、人口約39万人と国内ではあまり多い方ではありませんが、国会議事堂、高等裁判所など、さまざまな官庁があります。2000年のオリンピックは人口が最も多いシドニー (約500万人) で開催されました。

観光・文化など

世界遺産のグレートバリアリーフは全長2,600kmにも及ぶ世界最大の珊瑚礁です。その他にも世界遺産が数多く存在し、日本からも毎年多くの観光客が訪れています。

公用語は英語ですが、移民が多い関係もあり、先住民のアボリジニが話している言葉も含めると200以上の言語が使用されています。

食文化について

オーストラリアは多国籍文化なので、食文化も多国籍。世界中の料理を気軽に楽しむことができます。さらにオーストラリアでは近年、健康志向が高まっており、ほとんどのスーパーではオーガニックコーナーが設けられています。また、高タンパクで低カロリーなことからダイエット中の方でも食べやすい「カンガルー」の肉は「ルーミート」と呼ばれており、スーパーでも売られています。食感は牛肉に似ていますが、独特のにおいがあるので好き嫌いは分かります。

ラグビー代表チーム情報

※世界ランクは2019年3月11日時点のもの

ラグビーワールドカップで2回の優勝経験を持つ強豪国で、ニックネームは「ワラビーズ」です。過去8大会はすべて決勝トーナメントに進出しています。国内では13人制ラグビーリーグやオーストラリアンフットボールの人気も高く、ラグビーがとて盛んな国です。

(前回大会準優勝国)

大会会場試合日程

2019年10月5日 (土) 14:15

オーストラリア V ウルグアイ

(世界ランク6位)

(世界ランク16位)







パブロバ

《材料 8 個分》

※作りやすい分量

卵白 ……………1個分
砂糖 ……………40g
バニラエッセンス ……少々
生クリーム ……………150ml
好みのフルーツ ……少々

1 個分の栄養価

エネルギー 65kcal たんぱく質 0.7g 脂質 2.9g 食塩相当量 0g

- ①オーブンを120度に予熱しておく。
- ②ボウルに卵白をしっかり泡立てる。砂糖を少しずつ入れながら混ぜる。ツヤが出てねっとりするまで泡立てる（角が立つまで）。バニラエッセンスを入れて、さっくり混ぜる。
- ③②を絞り袋に入れる。
- ④天板にクッキングシートをしき、丸く絞り出す。
- ⑤オーブン下段で50分焼く（焼き色を見ながら時間を調整する）。オーブンの中でそのまま置き、冷ます。
- ⑥冷めたら、器に盛り、ホイップした生クリーム（砂糖なし）を飾り、好みのフルーツを添える。

オーストラリア × オオイタ

オーストラリアは多国籍な食文化で色々な国の料理が楽しめます。

キヌアサラダのキヌアが手に入らない時は、アワやヒエなどの雑穀でも代用できます。赤玉ねぎを使うのも特徴です。ない場合は玉ねぎでもよいです。

スープは冬の柔らかい大分県産の白ねぎをたっぷり使っても美味しいです。

パブロバはロシアのバレリーナが由来で、バレエの衣装チュチュをモチーフにして、卵白にたっぷりの砂糖を加えて焼いたデザートです。その上に砂糖の入っていない生クリームやフルーツを盛りつけたオーストラリアを代表するお菓子の1つです。



フィッシュ & チップス

白身魚 ……120g
塩・こしょう ……少々
卵 ……1個
黒ビール ……大さじ2
衣 牛乳 ……大さじ3
薄力粉 ……大さじ6
コーンスターチ 小さじ1
じゃがいも ……100g
揚げ油 ……適量
塩・こしょう ……少々
ピクルス ……20g
レモン汁 ……小さじ1
マヨネーズ 大さじ1½

※ 衣は作りやすい分量で表示

- ① 白身魚は皮と骨をとり、スティックに切り、塩・こしょうをふる。
- ② じゃがいもはくし切りにして、水気をふき、180度できつね色に揚げ、塩・こしょうをふる。
- ③ 卵は卵黄と卵白に分ける。ボウルに卵白を入れ、白っぽくなるまで泡立てる。その中に黒ビール、卵黄、牛乳を加えて、混ぜ合わせる。薄力粉、コーンスターチも加え、さっくり混ぜる。
- ④ ①の魚の水分をふき取り、③の衣をつけ、170度くらいの油できつね色になるまで揚げる。
- ⑤ ピクルスはみじん切りにし、レモン汁・マヨネーズを混ぜ合わせ、タルタルソースを作る。
- ⑥ 器に④の魚と②のじゃがいもを盛り、タルタルソースを添える。

《材料 2人分》

1人分の栄養価

エネルギー 365kcal たんぱく質 15.9g 脂質 23.6g 食塩相当量 0.7g



キヌアサラダ

キヌア(乾) ……大さじ1
赤玉ねぎ ……20g
きゅうり ……50g
パプリカ(赤) ……30g
クランベリー(乾) 小さじ2
パンプキンシード 大さじ1
ケッパー ……小さじ1
プレーンヨーグルト 大さじ2
レモン汁 ……少々
A はちみつ ……小さじ½
塩・こしょう ……少々
クミン(粉) ……小さじ½

- ① キヌアは袋に書いてある分量の湯と時間でゆでる。
- ② 赤玉ねぎは薄くスライスし、水にさらした後、水気を切る。きゅうり・パプリカは0.8cm角に切る。クランベリーは、大きい場合はきざむ。
- ③ Aをよく混ぜ合わせてドレッシングを作る。
- ④ すべての材料とドレッシングを混ぜ合わせる。

《材料 2人分》

1人分の栄養価

エネルギー 73kcal たんぱく質 3.0g 脂質 4.1g 食塩相当量 0.1g



アボカドと コーンのスープ

玉ねぎ ……60g
オリーブ油 ……大さじ1
チキンコンソメ(顆粒) 小さじ½
水 ……300ml
唐辛子 ……少々
コーンスターチ 大さじ½
水 ……大さじ1
コーン ……40g
アボカド ……½個

- ① 玉ねぎはみじん切り、唐辛子は種を取ってみじん切りにする。
- ② 鍋にオリーブ油をひき、玉ねぎをしんなりするまで炒める。
- ③ ②に水とコンソメを入れて軽く煮立たせ、火を止めて唐辛子を加える。
- ④ ③をミキサーにかけて鍋にもどし、水で溶いたコーンスターチでとろみをつける。
- ⑤ 器に入れ、コーンとくし形に切ったアボカドを浮かせる。

《材料 2人分》

1人分の栄養価

エネルギー 148kcal たんぱく質 1.5g 脂質 12.4g 食塩相当量 0.1g



ウルグアイ

Republica Oriental del Uruguay



面積 176,000km² (日本の約半分) 人口 約343万人 ('16年) 首都 モンテビデオ

言語 スペイン語

正式名称: ウルグアイ東方共和国



モンテビデオ

提供: ウルグアイ観光省

ウルグアイについて

ウルグアイは南米大陸にあり、2大国ブラジルとアルゼンチンに挟まれています。日本からは、ほぼ地球の反対側に位置しています。国土のほとんどは「パンパ」と呼ばれる肥沃な平原で、そこでは主要産業である農牧業が営まれています。首都であるモンテビデオは、ラプラタ川を挟んでアルゼンチンに面しており、ウルグアイで最も面積が小さい都市でありながら、国民の約半数の150万人が住むウルグアイ第一の都市です。

観光・文化など

ウルグアイは年間一人当たりの牛肉の消費量が世界一です。牛肉を粗塩だけで味付けして炭火で焼いたステーキ「アサード」や、牛ヒレ肉をトマト、チーズなどと一緒にパンで挟んだ「チヴィート」というサンドイッチが有名です。サッカーも有名で、第1回FIFAワールドカップはウルグアイで開催されました。会場となったセンテナリオ・スタジアムはサッカーの聖地として称えられていて、世界中のサッカーファンが訪れる場所です。

食文化について

ウルグアイの人たちはお肉が大好きです。2010年には国民一人あたりの年間牛肉消費量62.1kg (※日本は約6Kg) で世界一としてギネス記録にもなりました。

また、マテ茶も好んでよく飲みます。マテ茶は他の南米の地域でも飲まれますが、ウルグアイ人が一番飲んでいるというほど国内で愛飲されています。ウルグアイでは友人・家族間でマテ茶を回し飲みすることで親近感を表したりします。ウルグアイ人はいつでもどこでもマテ茶を飲むため、マテ茶用のポットや魔法瓶を携帯している様子がよく見られます。

ラグビー代表チーム情報

※世界ランクは2019年3月11日時点のもの

アメリカ地区予選でカナダに32-31で勝利しアメリカ地区第2代表として、2大会連続4度目の出場を決めました。スクラム、モールに強さがあるフォワードを中心に戦います。

大分会場試合日程

2019年10月5日(土) 14:15

オーストラリア V ウルグアイ

(世界ランク6位)

(世界ランク16位)







エンソパ・デ・カンポ (田舎の伝統的スープ)

《材料 2人分》

1人分の栄養価

エネルギー 227kcal たんぱく質 9.7g 脂質 6.7g 食塩相当量 1.3g

手羽先2本
 サラダ油小さじ1
 かぼちゃ140g
 じゃがいも1個
 人参60g
 玉ねぎ60g
 パプリカ(赤)1/2個
 ピーマン1個
 水300ml
 コンソメ1/2個
 ひよこ豆(水煮)20g
 トマト缶140g
 砂糖少々
 塩・こしょう少々
 パセリ少々

- ①Aの野菜はひよこ豆より少し大きめの角切りにする。
- ②鍋に油を入れ、手羽先をこんがり焼き、取り出す。①の野菜を入れ、炒める。
- ③水を加えコンソメ・ひよこ豆・②の手羽先・トマト缶を加えて煮込む。
- ④砂糖・塩・こしょうで味を調える。
- ⑤器に盛った後、みじん切りのパセリを散らす。

ウルグアイ X オオイタ

ウルグアイは牧畜が盛んで肉をよく食べる国です。焼いた肉にかけるソースはたいていチミチュリソースです。チミチュリは『幾つかの素材を、順番を気にせず混ぜ合わせたもの』という意味です。パジルの代わりに大分県産の大葉を使うのもおすすめです。

また、紫キャベツ、赤玉ねぎもよく使われます。手に入りにくい場合はキャベツや玉ねぎなどで代用し、大分県産のパプリカなどを使って、彩りをプラスするとよいでしょう。



牛肉のチミチュリ バーベキューソース

《材料 2人分》

1人分の栄養価

エネルギー 316kcal たんぱく質 10.3g 脂質 32.1g 食塩相当量 1.7g

牛肉 ……120g
油 ……小さじ1
玉ねぎ ……10g
にんにく ……小さじ1
パセリ
バジル(生) ……大さじ $\frac{3}{4}$
唐辛子(生) ……1本
クミンシード ……小さじ $\frac{1}{2}$
塩 ……小さじ $\frac{3}{4}$
ケッパー ……小さじ $\frac{1}{2}$
コリアンダー ……小さじ1
オレガノ ……小さじ $\frac{1}{2}$
オリーブ油 大さじ2・ $\frac{1}{2}$
白ワインビネガー 大さじ2

- ① Aの玉ねぎ・にんにく・パセリ・バジル(生)はみじん切りにし、唐辛子(生)はヘタと種を取り除き、みじん切りにする。クミンシードはすりつぶす。
- ② Aを混ぜ合わせソースを作る。
- ③ 牛肉をソテーし、②のソースをかける。



レポヨ モラド (紫キャベツのサラダ)

《材料 2人分》

1人分の栄養価

エネルギー 132kcal たんぱく質 5.3g 脂質 7.5g 食塩相当量 1.3g

紫キャベツ ……100g
赤玉ねぎ ……20g
ロースハム ……2枚
マヨネーズ ……大さじ1
プレーンヨーグルト 大さじ1
A 白ワインビネガー 大さじ1
塩・こしょう ……少々
ケッパー ……大さじ1
干しぶどう ……大さじ1

- ① 野菜はせん切りにし、ロースハムは野菜と同じ大きさに切る。
- ② Aを混ぜ合わせドレッシングを作り、干しぶどうを混ぜておく。
- ③ 大きなボウルに①の野菜を入れ、②のドレッシングで和える。



クレパス・デ・カラメル

《材料 6枚分》

1人分(2枚)の栄養価

エネルギー 187kcal たんぱく質 4.3g 脂質 8.2g 食塩相当量 0.2g

薄力粉 ……60g
A 卵 ……1個
牛乳 ……200ml
溶かしバター ……15g
キャラメルソース ……60g
粉砂糖 ……少々
ミント ……適宜

- ① Aを混ぜ合わせ、1時間ほど寝かせる。
 - ② テフロン加工のフライパンでAの生地をクレープ状に焼く。
 - ③ クレープをたたみ、キャラメルソース・粉砂糖をかけ、ミントを飾る。
- ※ クレープにキャラメルソースを巻いて、好みの大きさにカットしてもよい。



ウェールズ

Wales



面積 20,761km² 人口 約313万人（'17年） 首都 カーディフ

言語 英語、ウェールズ語（共に公用語）



カーナーヴォン城
(C) Ceown copyright (2018) Visit Wales

ウェールズについて

ウェールズは、連合王国イギリス（イングランド、ウェールズ、スコットランド、北アイルランド）の中の一つの地域で、グレートブリテン島の西部に位置しています。首都のカーディフはウェールズの南岸にある港湾都市です。人口約30万人のウェールズ最大の都市で、風光明媚な観光の名所です。

観光・文化など

「プリンス・オブ・ウェールズ」の称号が与えられる英国の第一皇子の戴冠式は、北ウェールズのカーナーヴォン城で行われています。カーディフ湾の湾岸沿いには、国立オペラ団、管弦楽団、演劇団、ダンスカンパニーの本拠地となっているウェールズ ミレニアムセンターがあり、街を彩る象徴的な建築物となっています。炭坑やスレートなど鉱山の歴史の中で、ブラスバンドや合唱などの音楽が育まれてきました。なかでも豪快かつエレガントな「ウェールズ男声合唱」は世界的に有名です。

食文化について

イギリスは、もともと独立国だったイングランドやスコットランド、ウェールズなど地域によって食文化が異なり、ウェールズの料理は主に労働者生活から発展したといわれています。

ウェールズでは羊の放牧と乳牛の飼育が盛んで、チーズを使った料理が多くあります。

リーキ（西洋ねぎ）は多くの料理で重要な食材で、国民的象徴としてラッパスイセンとともに、ウェールズの国花・国章になっています。

ラグビーが盛んなウェールズでは、国際ラグビー・マッチにおける試合で、ウェールズを象徴する国民的シンボルとしてリーキを身に着ける慣行があります。

ラグビー代表チーム情報

※世界ランクは2019年3月11日時点のもの

ラグビーはウェールズの国技です。ラグビーがそこに暮らす人の生活に溶け込み、文化の一部となっています。ウェールズ代表チームは、真紅のジャージーから「レッドドラゴン」のニックネームで親しまれています。

大分会場試合日程

2019年10月9日（水）18:45

ウェールズ V フィジー

（世界ランク3位）

（世界ランク9位）







ウェルシュ・レアビット

《材料 2人分》

1人分の栄養価 エネルギー 352kcal たんぱく質 16.2g 脂質 15.9g 食塩相当量 2.2g

フランスパン 4切れ (100g)
ミックスチーズ ……80g
ビール ……大さじ1・½
コーンスターチ ……大さじ½
パン粉 (細) ……大さじ2
A 粒マスタード ……小さじ1弱
ウスターソース ……小さじ1弱
溶き卵 ……大さじ1・½
卵黄 ……小さじ1
バター ……大さじ½
黒こしょう ……少々

- ① パンは軽くトーストする。
- ② 鍋にチーズとビールを入れ、弱火で溶かす。
- ③ ②のチーズが溶けたら火からおろし、Aを入れ混ぜる。
- ④ ③の粗熱がとれたら、溶き卵と卵黄を入れて、よく混ぜる。
- ⑤ ①のパンにバターを塗り、④のチーズソースをかけて、オーブントースターでこんがり焦げ目がつくまで焼く。
- ⑥ 黒こしょうをかける。

ウェールズ × オオイタ

ウェールズは牧畜が盛んです。肉類はキャベツ、リーキ (西洋ねぎ) などの農産物や乳製品と一緒に食べられることが多いです。キャベツは主に紫キャベツを使用しますが、キャベツでもよいです。シーザーサラダにゆずこしょうを少し入れて、アレンジしてみました。

カウルはベーコンや羊肉を使用しますが、鶏肉や豚肉でも美味しく作ることができます。今回は大分県産の鶏肉とかぼすを使用したスープにしてみました。

ウェルシュケーキのスパイスはシナモン・ナツメグ・ジンジャーを中心に、好みのものを使ってください。



シーザーサラダ

《材料 2人分》

1人分の栄養価

レタス ……80g
紫キャベツ ……80g
赤玉ねぎ ……20g
トマト ……40g
ウスターソース 小さじ½
A シーザードレッシング 30g
ゆずこしょう ……少々
粉チーズ ……小さじ2
クルトン ……10g

- ①レタス、紫キャベツは食べやすい大きさにちぎる。
赤玉ねぎは薄切りにし、トマトは角切りにする。
- ②Aを混ぜ合わせる。
- ③器に野菜を盛り、②のドレッシングをかけ、混ぜ合わせる。
粉チーズをふり、クルトンを飾る。



トラディショナルウェルシュ カウル

《材料 2人分》

1人分の栄養価

玉ねぎ ……80g
白ねぎ ……40g
人参 ……60g
じゃがいも ……30g
手羽元 ……200g(2本)
サラダ油 ……小さじ1
コンソメ ……1個
水 ……300ml
ローリエ ……1枚
タイム(生) ……少々
塩・こしょう ……少々
かぼすの皮 ……少々

- ①野菜は角切りにする。
- ②鍋に油をひき、熱したら手羽元を入れ、焼き目をつける。
- ③②に水・コンソメを入れ、①の野菜・ローリエ・タイム(生)を入れ、煮込む。
- ④ローリエを取り除き塩・こしょうで味を調え、かぼすの皮をすって入れる。



ウェルシュケーキ

《材料 2枚分》

1人分の栄養価

バター ……15g
薄力粉 ……30g
ベーキングパウダー 小さじ¼
砂糖 ……大さじ1½
ミックススパイス ……1g
(シナモン・カルダモン・ナツメグ
ジンジャー・グロブなど)
干しぶどう ……10g
くるみ(ロースト) ……10g
溶き卵 ……10g
サラダ油 ……小さじ½

- ①バターは小さめに角切りにし、干しぶどう・くるみは粗くぎざむ。
- ②ボウルに薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖・ミックススパイスを混ぜる。
- ③②に①のバターを入れて、こすり合わせるようにして、そばる状態にする。その中に①の干しぶどう・くるみを入れる。
- ④③に溶き卵を入れ、ゴムベラで軽く混ぜる。
- ⑤手で一つにまとめ、2つに分けて丸める。
- ⑥丸めた生地を平たくのばす。
- ⑦フライパンに油を薄くひき、⑥の生地をのせ、弱火で両面焼く(片面4分ずつ)。



フィジー

Republic of Fiji



面積 18,333km² (四国とほぼ同じ) 人口 約87万人 ('15年) 首都 スバ

言語 英語 (公用語)、フィジー語、ヒンディー語

正式名称: フィジー共和国



フィジーのリゾート地 (トレジャーアイランド)
FTDA

フィジーについて

フィジーは、日本から南へ約7,000km、南太平洋のほぼ中央にあり、大小300以上の島から構成される共和国です。南太平洋の民族や文化が交差する島々として「南太平洋の十字路」と呼ばれています。

首都であるスバは、一番大きい島であるビチレブ島の南東岸にあります。古くから貿易や漁業の中継基地として世界各国の船が立ち寄っていました。国民の大半は、主要な島であるビチレブ島とバヌアレブ島に住んでいます。

観光・文化など

胡椒科の木の根の乾燥粉末を水に溶かした「カヴァ」という飲み物は、旅行客を歓迎する際や結婚式など、様々な場面で飲まれることで有名です。

離島が多く、ひとつの島を丸ごとリゾートにした1島1リゾートは人気が高く、毎年多くの観光客が訪れています。

食文化について

太平洋に位置する南国フィジーには、メラネシアという太平洋南西部の島々独特の食文化が繰り広げられています。メラネシア人の主食はイモですが、日本のようなジャガイモやサツマイモは一般的ではなく、キャッサバやタロイモが主流です。

また、300以上の島からなるフィジーは海の幸にめぐまれており、市場にも多くの種類の魚が売られています。調理方法としてはココナッツミルクと混ぜ合わせた料理が多いです。

フィジーにはメラネシア人のほかにインド系の住民も多く暮らしていますが、彼らは別に独特のインド様式の食文化を形成しています。

ラグビー代表チーム情報

※世界ランクは2019年3月11日時点のもの

リオデジャネイロオリンピックで初めてオリンピック競技に採用された7人制ラグビーで初代王者となりました。アクロバティックなパスや変幻自在なランニングでトライを量産するスタイルは「フィジアンマジック」と呼ばれています。

大分会場試合日程

2019年10月9日 (水) 18:45

ウェールズ V フィジー

(世界ランク3位)

(世界ランク9位)







フィジアン・ココナッツライス

《材料 2人分》

1人分の栄養価

エネルギー 551kcal たんぱく質 21.2g 脂質 21.8g 食塩相当量 1.3g

米 ……150g
ココナッツミルク ……100ml
水 ……120ml
白身魚 ……2切れ
(三枚おろし1切れ70g)
塩・こしょう ……少々
パプリカ(赤) ……1/4個
赤玉ねぎ ……1/4個
トマト(生) ……半個
(トマト缶の場合 1/2缶)
ほうれん草 ……100g
レモングラス(乾) ……1g
湯 ……50ml
ココナッツミルク ……150ml
レモン汁 ……大さじ1
コンソメ ……3/4個
砂糖 ……小さじ1/3
バジル(生) ……大さじ1
塩・こしょう ……少々
バジル(生) ……少々

- ① 米をとぎ、ココナッツミルクと水を加え炊飯する。
- ② 白身魚は2cmくらいの角切りにし、塩・こしょうをふる。
- ③ パプリカと赤玉ねぎは、太めのせん切り、トマトはざく切りにし、ほうれん草はゆでて、2cmくらいに切る。
- ④ 湯を沸かし、レモングラスを入れレモングラスティーを作る。
- ⑤ 深めのフライパンにココナッツミルクとレモングラスティーを入れ、ほうれん草以外の野菜Aを入れて煮込む。その後、レモン汁・コンソメ・砂糖・みじん切りのバジルを加えてさらに煮る。
- ⑥ ⑤に②の白身魚を加え煮崩れしないように煮て、塩・こしょうで味を調え、③のほうれん草を加える。
- ⑦ 器に盛り、バジルを大きめにちぎり、散らす。

フィジー X オオイタ

フィジーはココナッツミルク、魚を使用した料理が多いのが特徴です。

手に入りにくい野菜は大分でとれる野菜(三つ葉・小松菜・春菊など)を代わりに使っても美味しく作れます。レモン汁などは、大分県産のかぼす果汁に代えて作ると、フィジー料理もより身近に感じられるのではないのでしょうか。

アップルサラダのフェタチーズは塩味の強いチーズです。手に入らない時は、カッテージチーズやクリームチーズ、モッツアレラチーズなどでも代用できますが、その場合は、塩味をプラスするとよいでしょう。



フィジアン・アップルサラダ

《材料 2人分》

1人分の栄養価

エネルギー 167kcal たんぱく質 4.8g 脂質 12.6g 食塩相当量 0.4g

- サラダほうれん草(葉) ……50g
- レタス ……50g
- りんご ……70g
- レモン汁 ……1/4個分
- くるみ(ロースト) ……20g
- ミニトマト ……4~6個
- フェタチーズ ……20g
- オリーブ油 ……小さじ1弱

- ① サラダほうれん草は葉のみ使い、食べやすい大きさにちぎる。レタスも食べやすい大きさにちぎる。りんごは皮付きのまま、薄めのいちよう切りにし、レモン汁を混ぜる。
- ② くるみは食べやすい大きさに割る。
- ③ ミニトマトは食べやすい大きさに切る。
- ④ フェタチーズはフォークで砕き、オリーブ油を混ぜる。
- ⑤ ボウルに①を合わせ、器に盛り、④のフェタチーズを散らし、ミニトマトを飾り、くるみを散らす。



スィー

《材料 2人分》

1人分の栄養価

- 牛肉 ……50g
- クレソン ……30g
- (ほうれん草の場合75g)
- ビーフコンソメ ……1個
- 水 ……400ml
- こしょう ……少々

- ① 牛肉を1cm幅に切る。
- ② 鍋に水・ビーフコンソメをいれて、①の肉を水から加え、煮る。アクがでたら取り除き、こしょうで味を調える。
- ③ 最後に食べやすい長さに切ったクレソンを加え、ひと煮立ちしたら火を止め、器に注ぐ。



フィジーチーズケーキ

《材料 カップ2個分》

1人分の栄養価

エネルギー 211kcal たんぱく質 3.2g 脂質 15.9g 食塩相当量 0.3g

- ビスケット ……2枚
- (マリーなど)
- バター ……10g
- ドライフルーツ ……10g
- (ミックス)
- ぬるま湯 ……適量
- ココナッツミルク 30ml
- ゼラチン ……1g
- クリームチーズ ……30g
- 生クリーム ……20g
- 砂糖 ……5g
- フルーツソース ……20g

- ① バターを室温に戻しておく。
- ② 細かくくずしたビスケットと①のバターを混ぜ合わせる。
- ③ ドライフルーツを少量のぬるま湯につけて、軟らかくする。
- ④ ココナッツミルクにゼラチンを混ぜ、湯煎で溶かす。
- ⑤ ちぎったクリームチーズに④を加えてよく混ぜ、生クリーム・砂糖を加えて、よく混ぜ合わせる。
- ⑥ 器の底に②を敷き詰め、③のドライフルーツ、⑤をいれ、冷蔵庫で2時間冷やす。(冷凍庫の場合は30分ほど)
- ⑦ 食べる直前にフルーツソースをかける。

来県チーム料理教室



2018年6月から8月に、県内9会場（全10回）で県民の皆さんを対象とした「来県チーム料理教室」を実施しました。合計222名の方が参加し、料理を通じて、ラグビーワールドカップ2019™や来県チームについて理解を深めていただきました。ご参加いただいた皆さん、ありがとうございました。

担当支部	エリア市町村	担当国	開催日	時間	会場	参加者数
大分支部	大分	フィジー	7月 1日（日）	10～13時	J:COMホルトホール大分	29
			7月25日（水）	14～17時		22
	由布		7月22日（日）	10～13時	はさま未来館	27
別府支部	別府	ニュージーランド	7月26日（木）	10～13時	湯のまちけんこうパーク	32
東部支部	国東・姫島・杵築・日出		7月16日（月）	9時半～13時	アストくにさき	18
北部支部	宇佐・中津・豊後高田	ウェールズ	7月11日（水）	9時半～13時	宇佐市安心院総合保健福祉センター	13
西部支部	日田		6月20日（水）	13時半～15時半	咸宜公民館	22
	玖珠・九重		8月21日（火）	13～16時	九重町保健福祉センター	24
豊肥支部	竹田・豊後大野	ウルグアイ	7月14日（土）	10～13時	三重中央公民館	24
南部支部	佐伯・臼杵・津久見	オーストラリア	8月24日（金）	9時半～13時	臼杵市中央公民館	11
合計参加者数						222



ラグビーワールドカップ 2019™ 日本大会

試合&チケット情報

大分会場



ニュージーランド(黒)



カナダ(赤)

【試合の見所】

大分で行われるプール戦3試合のオープニングマッチに世界一の人気チーム、ニュージーランド代表が登場する。グラウンドのどこからでも攻撃し、一気にトライをうばうニュージーランド代表の創造的なプレーに注目だ。しかし、カナダ代表も9大会連続出場となり、RWCの経験は豊富。1991年大会でベスト8に入った実績があり、この時の準々決勝ではニュージーランド代表に13-29と健闘した。挑戦者として世界を驚かせたい。

10月2日(水) 19:15~



ニュージーランド

V



カナダ

チケット料金 (単位: 円)					
カテゴリ-A	カテゴリ-B	カテゴリ-C	こども	カテゴリ-D	こども
30,000	22,000	14,000	5,000	7,000	2,500



オーストラリア(黄)



ウルグアイ(青)

【試合の見所】

優勝2回、準優勝2回、ラグビーワールドカップで常に好成績をあげるオーストラリア代表が大分県にやってくる。天才カートリー・ビールらスーパースター、次代を担う若手も多く、トップレベルのラグビーを生で見る絶好の機会。オーストラリア代表が理詰めの攻撃でディフェンスを崩すシーンはそれだけでも楽しめる。対するウルグアイ代表は、あきらめずに戦い続ける熱い魂を持ったチーム。見る者の胸を熱くしてくれるだろう。

10月5日(土) 14:15~



オーストラリア

V



ウルグアイ

チケット料金 (単位: 円)					
カテゴリ-A	カテゴリ-B	カテゴリ-C	こども	カテゴリ-D	こども
20,000	15,000	10,000	5,000	5,000	2,500



ウェールズ(赤)



フィジー(白)

【試合の見所】

大分で行われるプール戦の中ではもっとも注目度の高い試合だ。プールDは、オーストラリア代表、ウェールズ代表の決勝トーナメント進出が濃厚と予想されるが、フィジー代表は上位国にとって脅威の攻撃力を持ち、グラウンドのどこからでもトライを狙ってボールをつなぐチームだ。そして、ウェールズ代表はヨーロッパのチームの中では珍しいランニングスタイルで異彩を放ってきた。めまぐるしく攻守の入れ替わる試合が期待できる。

10月9日(水) 18:45~



ウェールズ

V



フィジー

チケット料金 (単位: 円)					
カテゴリ-A	カテゴリ-B	カテゴリ-C	こども	カテゴリ-D	こども
15,000	10,000	6,000	2,000	3,000	1,000



決勝トーナメント		チケット料金 (単位: 円)					
		カテゴリ-A	カテゴリ-B	カテゴリ-C	こども	カテゴリ-D	こども
準々決勝1 10月19日(土) 16:15~	プールC 1位 V プールD 2位	40,000	30,000	20,000	-	10,000	-
準々決勝2 10月20日(日) 16:15~	プールD 1位 V プールC 2位	40,000	30,000	20,000	-	10,000	-

チケット購入は大会公式チケットサイトから tickets.rugbyworldcup.com

※チケット購入には事前にID登録が必要になります。

※チケット料金はすべて税込での表記。こども券は観戦する試合の開催時点で16歳未満の方が対象。

※チケットによっては完売しているものもあります。詳しくは公式チケットサイトでご確認下さい。





4年に一度じゃない。
一生に一度だ。

— ONCE IN A LIFETIME —