

城取博幸の

ハンガリー ブダペストのスーパーマーケット見聞録

NO59

城取フードサービス研究所

城取 博幸

ハンガリーの概要

- ・国名： ハンガリー共和国
- ・首都： ブダペスト
- ・面積： 93,030平方キロメートル 日本の面積の四分の一の広さ
- ・人口： 総人口 1,004万人
- ・民族： 97%以上がハンガリー（マジャル人）その他 ドイツ人、スロヴァキア人、ルーマニア人
- ・宗教： カトリック53% プロテスタント16% 他にユダヤ教、ギリシャ正教
- ・地理： 北緯45～48度、東経16～23度 オーストリア、スロヴァキア、ウクライナ、ルーマニア、セルビア、クロアチア、スロヴェニアの7か国と国境を接している
- ・気候： 大陸性気候で寒暖の差が激しい

ブダペスト ウィーン プラハのスーパーマーケット見聞録

今回は、珍しく旅行社に往復の航空券、ホテル、電車代、送迎が含まれているパックをお願いしました。

電車移動は個人で行いますが、チケットの購入は現地の旅行者に任せた方だ3か国めぐりは楽と判断。

日程は、エミレーツ航空を利用して、

成田→ドバイ→ハンガリー ブダペスト

ブダペスト（2泊） 電車で→オーストリア ウィーン（2泊）

オーストリアから、電車で→チェコ プラハ（2泊）

エミレーツ航空でプラハ→ドバイ→成田へ帰国する日程

1都市2泊であるため、比較的余裕はあるが、電車移動で半日費やしてしまうため、現地で行動できる時間は1日半しかない。

そのため今回は、サービス・アパートメントではなく、一般のホテルに滞在する予定。

時間も限られているため、「スーパーマーケット」「生鮮市場」「クリスマス・マーケット」「地元料理レストラン」を優先し、神聖ローマ帝国時代の王宮や教会は他に譲るつもりである。

成田空港のクリスマス・デコレーション



ドバイに向かう

成田からドバイまでは約11時間のフライト
偶然3席とれたので、ゆっくりと横になって眠れる。

いつもの通り「機内食」を紹介します。

1回目の機内食

イスラム系のエアラインであるため、料理に豚肉と酒類は使われていないようだ。
牛肉の煮込みだが、味にコクと深みがないように感じる。



2回目の朝食

和食をリクエスト。サバの焼物がメイン
パンを2種類も付けられているが、和食と合わない。

朝5時頃ドバイに到着

3時間ほど暇をつぶすし、ブダペストに向けて出発



1回目の食事

朝食ということで、サラダとフルーツとパン
朝食だからこんなもんかもしれない。

2回目の食事

機内食には珍しく「ラム」があったのでオーダーする。
カレー味の長粒米の下に一口大にカットされたラムの煮物が隠されている。



なかなかおいしい。

ブダペストの空港へ到着

迎いのタクシードライバーがネームを持って待っていてくれた。



ホテルに着くまでに「TESCO」の看板を発見。



ハンガリーの地元企業「CBA」

小型店を中心に市内に店舗展開している

ドイツの「ALDI」「RIDL」、フランスの「OCEAN」もハンガリーに進出してい

る。

フランスの「カルフル」、オーストリアの「B I L L A」はハンガリーにはない。
タクシードライバー曰く「戦前まではB I L L Aはハンガリーにあったが、税金を払わなかったので、出禁をくらったらしい」とのこと。

ドライバーはB I L L Aが好きで、国境を越えてチェコまで買い物に行くという。



「TESCO EXPRESS」の看板も見える。



ドライバーが気を利かせて店の前を通るとスピードを落としてくれる。

ホテルに到着

よく説明してくれたので、チップを少しはずむ。



海外でホテルに泊まるのは久しぶり。

今まで泊まっていたサービス・アパートメントに比べると、なんと貧弱なことか。

日本で5000円～6000円クラスのホテル

格安のツアーであるからこんなもんかもしれない。

荷物を置いて、「生鮮市場」とその地下のスーパーマーケットへと向かう。

ハンガリーのスーパーマーケット

・Interspar (Spar)

オーストリア系スーパーマーケットチェーン

「Budget」という自社ブランドの商品はかなり安い。

・TESCO

イギリス系のハイパーマーケット。

ハンガリー国内に 100 店舗以上あるハイパーマーケット。

24 時間営業の店もある。さらに大きな「Extra Tesco」も登場している。

ショッピング・センターの中に出店し、中間層の支持を集めている。



・Auchan

フランス系のスーパーマーケットチェーン

「CORA」が買収され「Auchan」となった。

他より少し値段設定が高めですが輸入品も色々揃えている。



・Lidl, Aldi

2社ともドイツ系の「ボックス・ストア」

どちらもPB商品をメインに販売しているためかなりの安さ。

他のスーパーとは客層が分かれ、低所得者層が多い傾向。

ボックス・ストアだけあって、段ボールやパレットに商品が積んで販売。

生鮮食品の回転率がよく野菜は新鮮。

Lidl も Aldi もベーカリーに力を入れている。



・METRO

ドイツ系大型会員制ホールセールクラブ

スーパーマーケットというより倉庫で業者対象でもある。

・CBA

ハンガリーの地元企業

小型店を市内に展開している。

地元密着型だが、私の見た店は、あまり鮮度は良くなかった。



・Match

たいていデパートなどに入っている小規模店。24時間営業の店もある。

「Match」を「CBA」が買収するという噂もある。

中央市場地下の「ALDI」

市場の地下にあるアルディ。

小型店であるため中央部分の平台がない。



入口は菓子から入る

「甘いものは入口」に集める戦略は、今までと変わっていない。

さらに進むと、力を入れているパン売場

バラ販売と袋入りを販売。小型店にしては品揃えが充実している。



パンの反対側の平台はくだもの、野菜。

パン側がくだもの。

市場の地下でも価格が安いいため、よく売れていて鮮度が良い。

生肉はリーチン・ケースで販売

市場の量り売りに対して、アウトパックの商品で対抗。

魚の加工品はあるが、生魚の品揃えはない。



レディ・ミールはまだ発達していないが、チルドのフライドチキンはある。

相変わらず、パソコンを扱っている



名物の乾燥パプリカの売場

購入商品

マンダリン、柿、洋ナシ

どれも食べごろで、糖度も高かった。



ごま付きのライブレッド



中は意外としっとり、もちり

日持ちのするずっしりと重いライ麦パンとは違う。

レトルトパウチの「サワークラウト」

ビン詰はよく見かけるが、レトルトパウチは日本にはない。



同じく「赤キャベツのサワークラウト」

日本に持ち帰って、スープや煮込み料理や炒め物に使いそうだ。

お正月の「紅白なます」の代わりになるかも。スーツケースの中で袋が破けなければいいが。

ARENA ショッピング・センター内の「TESCO」

地下鉄でブダペスト東駅と向かう



線路沿いに歩くと「ARENA」ショッピング・センターの看板が見えてくる。

確かに巨大なショッピング・センターだ。



さらに歩道を進むと「TESCO」の看板

ここで、2時間ほど店を見る。

ショッピング・センター内のTESCO

ワンフロアで、2000坪ほどの広さ。

業態は、家電、衣料品などの非食品と食品を扱う「ハイパーマーケット」



家電売り場の入口に、飲料とサンドイッチ売場を配置

これがTESCOの特徴。

アジアのTESCOでも同じゾーニングをしている。

クリスマス用のポリ容器入りのビスケット

価格はこのボリュームで500円以下と安い。



クリスマスのラッピング用品

クリスマス用の菓子や食品の盛り込み



野菜、くだもの売場

ドライの Gondola と Gondola の間に、青果売場を配置しているのが T E S C O の特徴



料理用のカット野菜も充実している
すべてアウトパック商品。
店で手間をかけるようなことはしない。

マンダリンオレンジの包装パッケージ

パッケージのセンスがいい



ピクルスの対面販売

日本でいえば、漬物屋さん

ちなみに、日本のような揚物などの菜売場はない。

ロテサリーチキンだけだ。

ハム、ソーセージ、などの加工肉とチーズはヨーロッパの代表的な「デリカ」



加工肉とチーズの売場

こんな陳列もされている。
スモークの臭いがプンプンする。



肉売場、魚売場

牛肉の品揃えが殆どない。

鶏肉、豚肉が殆どである。ちなみに、生魚を扱う「鮮魚売場」の「生魚のパック」もない。



魚の加工品売場

「魚売場がない？」と探すが、やはりない。

魚は加工品だけと割り切る。



パックされた魚の加工品

スモーク、練製品や酢漬けなど

ケーキ売場



第3コーナー近くに「パン」と「ケーキ」をゾーンニングし、客を奥まで誘導している。

冷凍食品は、平ケースとリーチインケース

ハイパーマーケットの特徴は、冷凍食品の売場が広いこと



フック陳列の徹底

欧米のスーパーマーケットでは当たり前だが、日本では、仕組みもできていない。

「TESCO FINEST」

テスコがこだわる高品質品をまとめて陳列

客も興味を示して商品を見ているが、価格はNB商品の2倍以上する。



日本の醤油が500円程

寿司材料



プラボトルの炭酸水のパッケージ
注ぎ口が本格的

まとめ

1. 中間層、富裕層がターゲット

ハイパーマーケットの特徴は、低価格、大量販売だが、このTESCOは「品揃え型」である。

客層を見ると、中間層以上の客で、低所得者の姿は見かけない。

2. 品揃えの割り切り

「魚売場がない」「牛肉の品揃えが少ない」「加工肉、チーズの他に、サラダ、ピザ、フライドチキンなどのデリカの品揃えがない」など、「割り切った」品揃えをしている。

3. ビジネスモデルは成功している

ハンガリーは、アジア程スピードは速くないが発展途上国。

まだ、ボックス・ストア、ミニスーパー、ハイパーマーケットの時代。

高品質、健康、輸入品はまだこれから。

AldiやRIDLが繁盛している。

4. 「食品の加工度もまだ低い」

チルド、冷凍の「レディ・ミール」の品揃えもまだ少ない。

TESCOで購入した商品を紹介します。

今回は、サービス・アパートメントではなく、料理ができないため、加工品を中心に紹介します。

生野菜サラダ



カット野菜、ドレッシング、クルトン、チーズ、プラスチックフォークがセットになったもの。

二重の蓋で、ミニトマト、ブラックオリーブ、チーズがトッピング

ブラックオリーブは、ちゃんと種が取ってある。レタスがパリパリしていて鮮度は良い。

魚の加工品

カニかまぼこのフィンガースナック（6本入り）

カニかまの製造技術は日本の物にはかなわないが、発想がおもしろい。



カニかまとタルタルソースがセットになっていて、カニかまをディップしろというもの。

この食べ方は有りかな。98円のカニかまでも、付加価値を付ければ高く売れる。

カニ爪かまぼこのオイル漬け

食品にはなかなか使われない豪華なデザイン。



一見、カニ爪のむき身に見えるがかまぼこ。

かまぼこをオイル漬けにするという発想がヨーロッパらしい。

食感が良いが、オイル漬けになっているため、カニの風味が薄くなっている。

練製品のフライ

ヨーロッパではよく見かける商品



日本でいう魚コロッケ「ギョロッケ」

そのままでも食べられる。

懐かしい味

「フォアグラのペースト」30g

缶詰売場で売られていた商品。

200円はしなかったように記憶している。



ヨーグルト

文字は読めないが、パッケージに「20%」と書かれている。

ヨーグルトの中では高額品であったため、「乳脂肪分20%」と判断して購入。

試食してみると、思った通り濃厚なクリーム状のヨーグルト。

こんな濃厚なヨーグルトは日本では売られていない。



スープ

粉末スープの品揃えは多い。

チルドのカップ入りスープを探したが見当たらない。

まだこれからだ。



料理用スパイス

肉をよく食べる国だけに、肉に使う香味料やソースは充実している。

しかし、肉料理のメニューは限られている。

ショッピング・センター内のカフェめし

1階には、マック、バーガーキング、ケンタッキー、ピザ、中華と「ハイカロリー フードコート」がある。2階の落ち着いたカフェで昼食。

若者中心によく客が入っている。

「レモネード」

隣の客の飲み物を指さして「あれと同じ物」と言って注文

「あれと同じ物」と言ったはずなのに、大き目のグラスで登場。



「エビのアヒージョ？」

「エビのニンニクソティ」と英語で書かれているが、どうやらアヒージョに近い。



ソースはなかなかおいしいが…

オリーブオイルがたっぷり入っているため、調子に乗ってスープをパンに付けて食べすぎてしまうと、オリーブオイルが消化しきれずに…

だから注意する必要がある。パンと飲み物で合計2500円という高額。海のない国では、エビはやはり高級品なのか。それにしても高い。それでも、ここで食事をしたいという中間層が増えてきている証拠だ。

ブダペストの「中央市場」

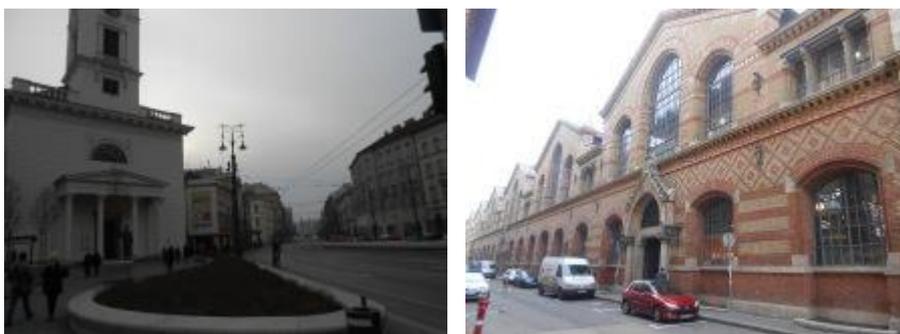
ホテルからブダペスト「中央市場」へ

ホテル到着後、地下鉄に乗り「中央市場」へと向かう。10枚綴りの地下鉄の「回数券」約1400円で購入。入口で機会に通し打刻をしてから電車に乗る。地下鉄の入口でチェックされる。



構内は暗く、古い地下鉄が走っている。ブダペストの地下鉄の歴史は古い。

地下鉄M3号線「KALVIN TER」下車



冬であるためどんよりとした天気

ドナウ川み向かって5分ほど歩けば、茶色いレンガ造りの大きな建物がでてくる。

ドナウ川にかかる橋

ドナウ川も灰色だ



ブダペスト最大の常設屋内市場。

バルセロナの生鮮市場によく似ていて、観光客の数も多い。

規模はこちらの方が大きい。



地下1階は魚屋と雑貨、そしてドイツのボックス・ストア「ALDI」

地下の魚売場

海がないため、鯉、ナマズ、ニジマスなどの淡水魚が中心



鮮度は抜群に良い

クリスマスデザインの「ピクルス」

サワー・クラウトは量り売りされ、よく売れている様子だ。



「ALDI」の入口

1階は、野菜、くだもの、肉、野獣類や鶏類(鹿、うさぎ、カモ、アヒル)、香辛料などの土産物屋の売場が並ぶ。

生のフォアグラ



アヒルの肉、カモの肉

うさぎの肉



名物「フォアグラの缶詰」のディスプレイ

ハンガリーは世界ナンバーワンの「フォアグラの産地」

「乾燥パプリカ」もいろいろな種類があり、土産物屋の店頭を飾る。



野菜や果物の陳列もキレイだ

市場の陳列の特徴は、頭の高さ以上に商品を高く積むこと



生のパプリカの種類も多い。

赤いパプリカは、辛いものが多いという。

日本でもマネしたいこと

「食べられるきのここと、毒キノコの見分け方」

写真のようなきのこが植えられたケースが6台くらい陳列されている。

1個1個解説が加えられていて、毒キノコには「ドクロ」のマークがついている。



2階は、雑貨類とレストラン、ハンガリーファストフード店。

2階から見た1階の眺め

乾燥パプリカ3種類

赤色は辛く、他の2つは甘いらしい



フォアグラの缶詰

たぶんペースト状になっている。一応、名物は抑えておいた。

市場のハンガリー料理

2階のカフェテリアでハンガリー料理をいただく

屋台のような通りが続く



観光客相手に量り売りをしている店

殆どが煮込み料理か焼いたソーセージ



肉料理が中心

座る席がないので、カフェテリア形式のレストランに入る

ホットワイン赤、スープ、ロールキャベツ、アヒルのももローストを注文



冬になれば、ヨーロッパでは「ホットワイン」がよく飲まれる。
アルコールは強くないが甘い。

名物のパプリカを使ったスープ



じゃが芋と、よく煮込まれた牛肉が入っている。量が多い。

名物のロールキャベツ

ロールキャベツ2個の中央にソーサー・クラウト、ソーセージ、サワークリーム



ロールキャベツの中には挽肉とコメが入っている
柔らかく煮込んである。

アヒルのローストサワークラウト添え



良く焼けてはいるが、アヒルの味よりも、冷凍臭の方が気になる。

全体的な感想は、ハズレ

もともと食べられる量ではなかったが、半分以上残す
申し訳ないことと、もったいないことをしてしまった。



できたてはおいしかったかもしれないが、料理してから時間が経ちすぎている。

ステンレスバットに入れて保温しているため、煮詰まって味が濃くなっている。

日本のスーパーマーケットやデパートで販売されている惣菜や弁当も、外国人からこういう評価を
されているかも知れない。

味が落ちないように、

「**バクテリアコントロール**」「**酸化防止**」「**乾燥防止**」の3つに注意したい。

ちょっと今回気づいた文化の違い

「日本人のすすり文化」

日本人は、音をたてて、そばをすすったり、うどんをすすったり、お茶をすすったりする食文化があ
る。それがけでなく、卵ご飯やとろろ飯、納豆、もずくなどもすすりながら独特の食べ方をします。

歴史的に、レンゲやスプーンを使う文化は最近です。

これは、食文化であるから、別に気にすることはありません。

今回気づいたことは、同じ「すする」でも、「はなをすする」ことです。外国人は、よく人前で、大きな
音をたてて鼻をかみます。日本人は、食事中そうした行動はあまりお行儀がいいと思っていませ

ん。

そこで、風邪をひいたときなど、気づかぬうちに、鼻をすすっているようです。

どうやら、この行為が外国人には我慢できないようです。

機内食を食べているとき、隣の外国人から、「風邪をひいているんですか」と一言。

丁寧な言葉で言われた。確かに風邪気味ではあった。後から考えると「鼻水をすすっていたかもしれない」勉強になりました。勇気ある指摘に感謝している。本人が気づかなくても、他人は気になるものです。日本国内では全然問題はありませんが、外国に行ったら、「すする」ことに少しでも注意を払いたいものです。

「大きな音をたてて、鼻をかむ欧米人」

「よくつばを吐く中国人」

「鼻をすする日本人」 それぞれ文化に違いがあるが、少し気にかけることも必要と感じた。

ブダペストのクリスマス・マーケット

冬のこの時期を選んだのも、中欧のクリスマス・マーケットを見る目的もあった。

地下鉄デアーク駅前のクリスマス・マーケット

ここは、それほど大きなクリスマス・マーケットではない。普通、クリスマス・マーケットは、教会の近くにある。聖イシュトヴァーン大聖堂の近くに大きなクリスマス・マーケットがある。



夜は大人に時間 子供は明るいうち訪れる

盛んに飲まれるのが「ホットワイン」

ホットワインの屋台には行列ができています。



中はこんなものが入っている。

これもハンガリー名物のお菓子

棒に練った小麦粉を張り付け、炭火でじゅっくりと焼く。

「バーム・クーヘン」の原型かも知れない。



食べ物の屋台



こんなものや、こんなものが売れている。

結局、酒のつまみ



クリスマス菓子



子供頃よく食べた「チューブ入りの菓子」
その他、雑貨や衣料品の売られている

食器類の店



防寒靴の店

土産物屋



実際に使えるかどうか分からないが、火をおこす道具も

ロシアの影響も



日本の影響も？

クリスマス・マーケットは、日本の神社の祭りと似たところがある。

大人も子供も、ワクワクするようなイベント。

マーケットは、12月23日まで続く。

1か月ほど前から始まり、12月23日で終了。

24日、25日、26日のクリスマス休暇は家族で過ごす。
日本のように外で飲み歩くようなことはないようだ。

24日は「精進日」

あまり知られていないが、クリスマス前日は、「肉を食べてはいけない日」
魚や野菜などの精進料理を食べる「精進日」らしい。
これは、日本もプロモーションに取り入れるおもしろいと思う。
スーパーマーケットの店頭では、生きた鯉を売っている。



日本の場合は、23日は魚を食べる「精進日」に設定してはどうでしょうか。

ハンガリーの歴史と観光

ハンガリーの歴史

- ・9世紀 もともとアジア系の遊牧民族であったマジャル人が9世紀終わりにこの地に住みつくようになった。アジア系である証拠にお尻に「蒙古斑」がある子供も稀にいる。
- ・10世紀 「ハンガリー王国」が誕生する。
- ・13世紀 モンゴル軍が来襲し国が荒廃する。
- ・16世紀 オーストリアの「ハプスブルグ家」が国を支配する。
1541年「オスマン・トルコ軍」の来襲により、国が分断される。
- ・17世紀 オーストリア軍がオスマン・トルコを追い出して、全ハンガリーを支配する。
- ・20世紀 1918年 第一次世界大戦終結により、オーストリア＝ハンガリーの二重構造が解体される。
第二次世界大戦勃発。ハンガリーはドイツ側に立ってソ連と戦う。
ドイツは負けたため、終戦後はソ連がそのままハンガリーを支配する。
1989年10月「ハンガリー共和国」が誕生。
- ・21世紀 2004年にEUに加盟した。

マジャル人

国家としてのハンガリーと歴史的に結びついた民族。

固有の言語はウラル語族のハンガリー語で、人種はコーカソイドである。極めてごく一部にモンゴ

ロイドの遺伝子を持つ者もいる。「漁夫の砦」には、ハンガリーの民族「マジャール人」の先祖であると言われる「フィン・ウゴル族(フン族)」の言葉が刻まれている。

民族としてはユダヤ系(アシュケナジム)も混っている。

マジャール人の総人口は約 1450 万人で、そのうちハンガリーには約 950 万人(2001 年)のマジャール人が居住している。

彼らは、およそ 1000 年間にわたり存在していたハンガリー王国の主要民族であった。

その他、マジャール人は、ルーマニアの 144 万人をはじめとして、スロヴァキアの 52 万人、セルビアの 29 万人、ウクライナおよびロシアの 17 万人、オーストリアの 4 万人、クロアチアの 1 万 6000 人、チェコの 1 万 5000 人、そしてスロヴェニアの 1 万人となっている。

神聖ローマ帝国(962 年 - 1806 年)

現在のドイツ、オーストリア、チェコ、イタリア北部を中心に存在していた国家。

1512 年以降の正式名称は「ドイツ国民の神聖ローマ帝国」

最後の数世紀にはその体制は諸領域の連合体に近いものになっている。

現在のドイツ、オーストリア、ベルギー、チェコ、リヒテンシュタイン、ルクセンブルグ、モナコ、オランダ、クロアチア、サンマリノ、スロヴェニア、スイス、フランス、イタリア、ポーランドを支配(連合国も含む)した。

ブダペストの旧市街を歩く

霧が出ていてあまり景色が見えないが、せっかくブダペストまで来たのだから、記念に観光する。

くさり橋~王宮の丘

地下鉄「デアーク駅」下車

外に出ても、どちらの方向に行ってもいいのかわからない。

近くの若い女性に聞こうとしたが、無視された。

仕方なく、ビラ配りの男性に道を聞く



ドナウ川方面に歩くと、「インターコンチネンタルホテル」が見えてくる。

前には、こんなものも。



くさり橋が見えてくる

手前には、ライオンの像 ライトが鎖のように見える



ライトのカバーにカギを記念に付けるのが、流行らしい。

橋を渡るつと、ケーブルカーの乗場が見えてくる。

ここまで来ると、トイレに行きたくなる。

カフェに入ってコーヒーを注文して、トイレを使おうとすると、「裏の有料トイレ」を紹介される。

気分が悪い。ここで騙されるな。



チケット売場のスタッフも無愛想で気分が悪い。

ケーブルカーは数分乗るだけだがけっこう高かった印象がある。

こんな急斜面を登る。

頂上に到着

霧でなんも見えない。

天空の城のようだ。



道なりに進むとこんな案内

無愛想だが、一応日本語表示があり、日本人にも気を使っているなと思い、許す。



右が宮殿



マーチャーシュ教会

何やら中華料理みたいな名前の教会だが、よく見ると、屋根のデザインが変わっている。

モザイク状になっている。

オスマン・トルコ統治時代は、屋根をモスクのようにドーム状に改装してしまった。

その後、今の屋根に戻したらしい。

だれも、この写真を真剣に見る人はいないと思うが、
一応、勉強はしているなど伝えればと思い。

三位一体の像

当時、ヨーロッパで流行った病、「ペスト」が再び流行らぬように、魔よけのための像。

「ブダペスト」と病気の「ペスト」はまったく関係ないらしい。

ブダもペストも地域の名前で、ペストはスラブ語で「かまど」の意味。

病気の「ペスト」はドイツ語だそうだ。

まあ深く考えないようにする。



漁夫の砦

尖った屋根が7本立っている。

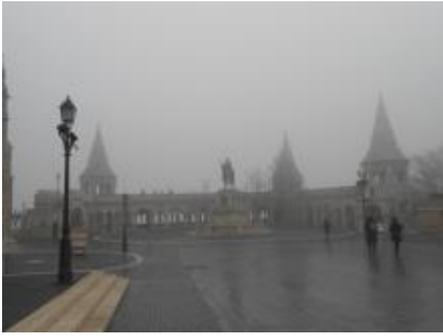
そこには、ハンガリーの民族「マジャール人」の先祖である「フィン・ウゴル族」の言葉が刻まれているらしい。

「フィン(フン)」という言葉が出てきました。

よく、「ハンガリー人とフィンランド人は同じ民族であった」などと言われています。

それを調べると、「ゲルマン民族大移動」の時代までさかのぼってしまう。

尖った屋根があっただけにしておきます。



歴史博物館



ウィーン門で散策は終了



霧が少し晴れて、くさり橋から見る宮殿

神聖ローマ帝国時代の都市は、王宮とカトリック教会がセットになっている。

以上、ハンガリー ブダペストの報告は終わり。

明日は、ブダペストから国際列車で、オーストリア ウィーンへと向かう予定。