

昨年の7月より開始した郷土料理ですが、とうとう今月の献立で全県制覇です♪

各県1品ずつしか紹介できていない為、まだまだ奥の深い郷土料理ですが少しでも興味を持っていただききっかけになれていたら...と思います☆
これからも、生きる上で一番大切な”食”にどうしたらもっと楽しんで興味を持っていただけるか厨房全体で考えながら、頑張ってまいりたいと思います☆



☆全県制覇☆ 郷土料理♪

9/15
昼食



④ 福島県・・・こづゆ

ホタテの貝柱で出汁をとり、豆腐、にんじん等野菜を加え、薄味に味を整えたお吸い物を会津塗りの椀で食す料理です。
現在も正月や冠婚葬祭などの特別な日には欠かせないもてなしの料理です♪



9/26
昼食



⑤ 福岡県・・・水炊き

”水炊き”の名の通り、水からぶつ切りの骨付き鶏肉を煮込み、ネギや好みの野菜を入れポン酢で食す鍋料理です。起源は諸説ありますが、一説には長崎に生まれた林田平三郎が明治30年に香港に渡った際に英国人の家庭で料理を学び、帰国後に西洋料理で欠かせないコンソメと中国鶏のスープのアレンジを行って、明治38年に博多水炊きを完成させたのが起源と言われます。



9/27
昼食



⑥ 群馬県・・・とうふめし

昔から群馬県利根地区は大豆の産地で木綿豆腐作りが盛んでした。大豆は荒地でも作れる作物だったため大豆加工品は貴重なたんぱく源とした昔の人の生活の知恵が受け継がれてきた料理と言われています
♪ 昔から群馬県利根地区は大豆の産地で木綿豆腐作りが盛んでした。大豆は荒地でも作れる作物だったため大豆加工品は貴重なたんぱく源とした昔の人の生活の知恵が受け継がれてきた料理と言われています♪

