

<郷土料理のご紹介>

3月15日(土) 昼食

郷土料理： **福岡県**

《メニュー》

- ・ 半ライス
- ・ 博多ラーメン
- ・ 高菜炒め
- ・ あちゃら漬け
- ・ いちご

いちごの生産量
全国第二位！
「博多あまおう」のふるさと



《解説》

博多ラーメン

日本三大ご当地ラーメンの1つ。
ラーメン店以外にも博多や中洲の屋台でも提供され、観光客にも人気です。
ストレートの極細麺に、乳白色で濃厚な豚骨スープが特徴で、麺だけをおかわりできる「替え玉」や、麺の硬さを指定できるのも特徴的です。
具材もシンプルな店が多く、好みで卓上の紅ショウガなどをトッピングして食べるのが一般的です。



あちゃら漬け

刻んだ季節の野菜に赤唐辛子を加えた酢の物。
漢字で「阿茶羅漬け」と表記し、ポルトガル語で野菜や果物の漬物を意味する「achar(アチャール)」が語源と言われています。
爽やかな甘みと酸味に唐辛子の辛みがアクセントになる一品です。



※写真はイメージです