

<郷土料理のご紹介>

3月21日(金) 昼食

郷土料理：**岡山県**

《メニュー》

- ・ デミカツ丼
- ・ 青切昆布の煮物
- ・ 小松菜とシラスの和え物
- ・ みそ汁
- ・ 白桃ゼリー



《解説》

デミカツ丼

岡山市の老舗料理店創始者が考案したトンカツの上にデミグラスソースをかけた丼です。このようなカツ丼は他県でも名物とされていますが岡山でソースを使用したカツ丼といえばデミカツ丼とされる程、地元で親しまれている料理です。今回は千切りキャベツをトッピングして提供致します。



白桃ゼリー

岡山県では瀬戸内の温暖な気候を生かし、フルーツの栽培が盛んに行われています。中でも桃は特別で「桃太郎」の故郷として有名であったり、県の花が桃になっています。長年にわたり蓄積された栽培技術によって、日本屈指の桃の名産地となりました。今回は白桃ゼリーをお召し上がり下さい。



※写真はイメージです