

<郷土料理のご紹介>

6月16日(月) 昼食

郷土料理： **広島県**



《メニュー》

- ・ あなご飯
- ・ 鶏肉と玉葱の塩昆布炒め
- ・ 野菜サラダ
- ・ 赤だし
- ・ もみじまんじゅう

《解説》

あなご飯

ご飯の上に蒲焼きにしたあなごを敷き詰めた料理で、
瀬戸内の漁師料理が発祥とされています。
宮島の近海では昔からあなごが獲れ
『あなごどんぶり』が作られていました。
それを駅弁として売り出したのがあなご飯の
始まりです。



もみじまんじゅう

もみじをかたどった焼きまんじゅうの一種で宮島にある紅葉の名所、紅葉谷(もみじだに)にちなんで土産菓子として明治時代に誕生しました。
現在では定番のあんこ以外にもクリームチーズやチョコレートが入ったものや、衣をつけて揚げた「揚げもみじ」なども人気になっています。



※写真はイメージです