

<郷土料理のご紹介>

5月22日(木) 昼食

郷土料理：**静岡県**

《メニュー》

- ・ 海鮮かき揚げ丼
- ・ 竹輪のきんぴら
- ・ わさび和え
- ・ みそ汁
- ・ あべかわ風豆乳もち



《解説》

海鮮かき揚げ丼

静岡県は全国の中でも有数の水揚げ量を誇る県として知られています。その新鮮な海の幸を使用した海鮮かき揚げ丼が有名で、人気になっています。



わさび和え

静岡県は恵まれた気候のもとでわさびの生産が行われ、産出額全国1位の生産県です。今回は同じく全国有数の漁獲量を誇る『しらす』を使用し和え物にして提供します。



あべかわ風豆乳もち

古くから、静岡市西部の安倍川の茶屋ではつき立ての餅をきな粉で包んだものが名物でした。その後、徳川家康に献上した際に『安倍川餅』と命名されたといわれています。今回は豆乳もちにきな粉と黒蜜をかけて提供します。



※写真はイメージです