

<郷土料理のご紹介>

7月17日(木) 昼食

郷土料理： **岩手県**

《メニュー》

- ・ さっぱりご飯
- ・ じゃじゃ麺
- ・ ツナ炒め
- ・ 青切昆布の煮物
- ・ チータンタン風スープ
- ・ フルーツカクテル



《解説》

じゃじゃ麺

わんこそば、盛岡冷麺とならび「盛岡三大麺」と呼ばれるご当地グルメの代表格。
茹でた麺の上に肉味噌、きゅうりなどをのせて食べます。具材と調味料を麺によく絡ませて食べるのがコツで、とにかく良く混ぜるのが「盛岡じゃじゃ麺」の正しい食べ方です。



チータンタン風スープ

じゃじゃ麺を食べ終わった皿に生卵を落とし、麺の茹で汁を注いで塩コショウで味を調えた卵スープを「鶏蛋湯(チータンタン)」と言います。盛岡でじゃじゃ麺を提供する店では、食べ終わる頃に店員に「チータンお願いします」というと、皿に茹で汁を入れてくれます。今回はチータンタン風の卵スープを提供します。



※写真はイメージです