

<郷土料理のご紹介>

8月6日(水) 昼食

郷土料理： **大阪府**

《メニュー》

- ・ お好み焼き
- ・ コンニャクのどて焼き風
- ・ おくらとツケのサッパリ和え
- ・ 清汁
- ・ フルーツポンチ



《解説》

お好み焼き

たこ焼きと並んで、なにわの粉もん文化を代表する料理で、現在では日本食として海外でも有名です。戦前から屋台で「洋食焼き」と呼ばれて親しまれており、当時1枚1銭で食べられたため「一銭洋食」とも呼ばれていました。大阪の名物として全国に広く知られるようになったのは、昭和30年代終わり頃からチェーン展開したお好み焼き店が「大阪名物」として売り出したためとされています。



コンニャクのどて焼き

牛すじ肉やコンニャクを味噌やみりんで味付けし煮込んだ料理で、大阪・新世界の名物として知られています。鉄鍋の内回りに味噌を盛り、その中央で具材を焼いて溶け出した味噌で煮込んでいく作り方から『土手焼き』といわれています。今回は食べやすいコンニャクと根菜を使用します。



※写真はイメージです