



熊本県ご当地「ル」メニュー

☆タイピーエン

野菜たっぷりで見たい目はチャンポンのソウルフード。
麺は春雨を使用し熊本の中華料理店では、定番麺料理です。
海鮮や豚肉などの具材とコシのある春雨がスープと合わせ、
あっさりしつつコクのあるスープを楽しめます。
そして、欠かせないものが虎皮蛋(フーヒータン)と呼ばれる
揚げ玉子。今回は揚げたうずらの卵を入れています。

☆ちくわサラダ



お惣菜屋さんに行くと必ず置いてあるB級グルメ。
ちくわにポテトサラダを詰め込み天ぷらにしたものです。

添え野菜のトマトとカリフラワー生産量は
熊本が多いです。



熊本県観光PR
キャラ「くまモン」

☆いきなり団子風

いきなり団子は郷土菓子。
小麦粉を練ってのぼした生地、1cm厚さの輪切りの
さつまいもと粒あんを包んで蒸したものです。
「いきなりのお客様が来てもすぐ作っておもてなしが出来る」
という由来があります。
今回は、さつまいもと粒あんを餃子の皮で包み、
いきなり団子風にさせて頂きました。