



栃木県ご当地「ルー」メニュー



☆宇都宮餃子

野菜の味をしっかり引き出すさっぱりとした餃子。
餃子は肉汁たっぷりというイメージですが、
宇都宮餃子は野菜中心であり、お肉は味付けするための
脇役だそうです。今回は、宇都宮餃子を作ることが難しかった為、
一般的な餃子で代用させて頂きました。

☆芋フライ

蒸かしたじゃが芋を串にさして揚げ、特製ソースをかけたご当地グルメ。
じゃが芋の甘みとホクホク感と特製ソースがマッチし、おやつや
夕食のおかずに親しまれています。

栃木県マスコット
キャラ「とちまる」



☆しもつかれ

栃木県を代表する郷土料理。
細かく切った鮭の頭と根菜、酒粕などを煮込んだもの。
砂糖、醤油などで味付けしますが、家庭によって味付けは違うようです。
今回は、鮭の身をふんだんに使った一品にしました。



☆いちご

収穫量 54年連続日本一位。
「とちおとめ」「スカイベリー」「とちひめ」など、様々な品種があります。
2~4月頃が旬で、これから甘味のあるいちごが楽しめますね。
今日のいちごは、愛媛県産の「紅ほっぺ」を提供しました。