

山口県ご当地「ル」メニュー



バリそば

太めの揚げ麺に、鶏ガラベースのあんかけをたっぷりかけたご当地グルメ。
食べた時「バリバリ」という音からその名が付いたと言われています。
一見、長崎県の皿うどんにも似ていますが、豚骨ベースのスープとは全く違った味わいです。

はすさんばい

岩国市の郷土料理。
庶民の日々の食事として親しまれ、れんこん、人参、このしろ等の白身魚を三杯酢で和えた料理です。

ういろう

わらび粉を主原料に使用し、ぷるぷる・もちもちとした食感の郷土菓子。
小豆や抹茶・黒糖等が定番の味です。
今回は、緑茶のういろうにしました。
ちなみに、名古屋のういろうも有名ですが主原料は、米粉で作られている為食感が違います。

