

香川県ご当地メニュー

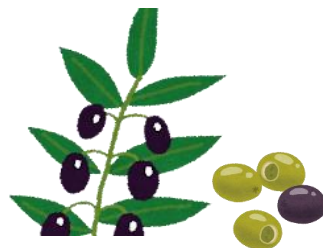
しっぽくうどん

秋冬の定番として親しまれる郷土料理。
数種類の野菜や油揚げを出汁と一緒に煮込んだうどんです。
決められた食材が入っている訳ではなく、寒い時期に食される為
根菜(人参、大根、ごぼう、里芋 等)を加えるのが一般的です。



まんばのけんちゃん

寒い時期に野菜の栄養不足を補う為の家庭料理。
「まんば」とは「高菜」の一種で、「けんちゃん」は「けんちん」を意味し
豆腐と野菜の細切りを炒めたものです。
香川県では、学校給食でも提供されています。



オリーブポテサラ

オリーブは、小豆島で生産量一位。
近代では、オリーブの実を楽しむだけでなく、オリーブを原料としたオイルやオリーブ豚、
オリーブハマチ等 オリーブの香りや栄養素を生かした食材がたくさんあります。
今回は、オリーブの酸味、風味を楽しんで頂けるよう、
シンプルなじゃが芋だけのポテトサラダに実とオイルを混ぜました。

みかん

瀬戸内海に面している為、柑橘も多く生産されています。
デザートとして、みかんも提供させて頂きました。