

佐賀県ご当地「ルー」メニュー



シリアンライス

栄養満点のご当地グルメ。

発祥は、昭和50年ごろ、佐賀市中心の商店街の喫茶店で誕生したとされています。

作り方はいたってシンプルで1枚のお皿に炊き立てごはん→炒めた牛肉→生野菜サラダ→最後にマヨネーズが基本形です。

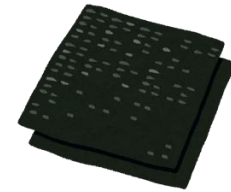


マイタケと海苔のバター炒め

焼き海苔は販売枚数と販売額の両方で日本一。

有明海の豊かな栄養と独自の養殖技術により、一般的な海苔と比べて「口どけが非常に良い」「旨味が強い」「艶がある」という特徴です。

バターとにんにくで香り高く炒めました。



のっぺ汁

根菜などの具材をたっぷり使い、片栗粉でとろみをつけた汁物。

具材を無駄なく使い、とろみのおかげで冷めにくく、冬時期に食べられるようです。

今回は、人参、れんこん、ごぼう、里芋とたくさんの根菜を使用しています。



みかん

ハウスみかんが面積・収穫量ともに全国一位。

高い栽培技術で甘みと酸味のバランスが絶妙で、5月～9月最盛期は夏場のようです。

