

大阪府ご当地「ルー」メニュー



肉吸い

1980年代後半、吉本新喜劇の俳優が出番の空き時間にお店を訪れ、二日酔いで軽く食事をしたかったため「肉うどん、うどん抜き」で注文し、当時の店主がそれに応え誕生しました。

かつおや昆布をベースにした関西風の出汁に、甘めの味付けをした牛肉と青ネギ、豆腐などが入ったもの。

お肉のお吸い物や、肉うどんの汁なしとも表現されます。



たこ焼き

大阪のたこ焼きが特に美味しい理由の一つは生地の高さ。昆布・かつお・いりこなどをベースにした濃厚な和風出汁を効かせた生地を使用し、外はカリッと、中はとろとろ・ふわふわに仕上げる技術が発達しています。大阪では、職人の火加減や鉄板の温度管理、ひっくり返すタイミングなどの「焼きの技術」も重要で、家庭では再現が難しいプロの味が楽しめます。



ミックスジュース

大阪市北区や新世界エリア発祥のジュース。

完熟して売り物にならないバナナなどの果物を無駄にせず活用するため、みかんや牛乳とともにミキサーで混ぜてジュースとして提供したことが始まりです。果物の甘さと酸味が絶妙に調和し、栄養価も高いです。

