

今日の郷土料理ひとくち解説

定食メニュー：チキン南蛮、まだか漬け、冷汁、日向夏ゼリー

【チキン南蛮】

おまけつけと唐揚げを揚げ、おつまみつなとここで定番のタレにからめ、さんだろソースをかけて出す。全国的に有名な宮崎県の料理。なぜ「南蛮」ともつけられたのかについては、唐の商船乗りが唐揚げを多く食べていたという説が一般的です。

【まだか漬け】

宮崎県産の平飼い鶏に、鶏みも肉、にんじん、お米によってはえんぐなどと一緒に漬け込んでお漬物。はえんぐを「まだか、まだか」と持ちあげたことから、その名がつけられたと伝えられています。

【冷汁】

煮いたお米、いわしなどをきいて味噌でゆでた汁に、豆腐、きゅうり、大根などを細かく切ったものをのせて食べる夏の定番料理です。

☆ざるそば(季節)

310円

☆ざるそば(大盛)

+110円で

熊本地方台同けきA級

九州郷土料理フェア

(本日は宮崎県の郷土料理です)

500円