

日本全国のお雑煮どんなの？

石川県

香ばしい焼いたお餅とあっさりしたすまし汁

富山県

雑煮は「すまし汁」という家庭もあるそうです。

北海道

海の幸が詰まったいくらの入ったお雑煮です。

岩手県

クルミを擦ったものに砂糖や醤油で味付けたタレをお椀に添え、お雑煮のお餅に付けて食べる「くرم雑煮」。

福井県

丸餅、昆布だし汁、味噌味の上に鯉節どっさりのシンプルな雑煮。

京都府

濃厚な白味噌に、花鯉をふんわりおせていただきます。

香川県

味噌+あんこの雑煮

福岡県

アゴだしを使います。ブリや鶏肉も入った、具だくさんのお雑煮です。

沖縄県

沖縄には基本お雑煮はありません。かわりに食べられるのが、豚の内臓を煮た「中身汁」です。

和歌山県

白味噌仕立てが基本で根菜類がメインの雑煮です。

奈良県

味噌仕立てのお雑煮の中に入ったお餅を取出し、きな粉でまぶして食べます。

広島県

食欲をそそる海の幸、カキと穴子の入った贅沢なお雑煮です。

滋賀県

味噌味とすまし汁が混在するようです。

群馬県

豆腐を入れた雑煮もあります。

福島県

醤油ベースのだし汁に鶏肉。シンプルでおいしいお雑煮です。

千葉県

ハバリの磯野香りが食欲をそそります。青のりをまぶしたお雑煮です。



秋田県

秋田名物「きりたんぼ」が雑煮の代わりという所もあるそうです。

宮城県

お椀からはみ出るほどの大きさのなんと「ハゼ」が雑煮の主役です。



発行/こおげ建設(株)
八頭郡八頭町宮谷200番地2
TEL (0858) 72-0029 FAX (0858) 73-0668
E-mail: info@koge.co.jp
<http://www.koge.co.jp>
Boo Foo Woo Vol. 62
2013. 12. 28 Sat

温度と湿度のバリアフリー
家の隅々まで
ぽかぽか暖かい!
FAS
高気密 高断熱
ファースの家

Never give up
がんばろう日本!
つなげる想い・
つながる希望

どん太くんのちょっといい話

お正月のお餅があまったら

もどき part1

簡単みたらし団子

- 1.耐熱ボールにお餅と水小さじ2を入れ600Wで3分加熱
- 2.ここに砂糖を入れ熱いうちにペタッとこねる。
- 3.一口大にまとめ串にさし、タレをからめて出来上がり。



定番の餅ピザ

- 1.クッキングシートにお餅をのせレンジ1分
- 2.やわらかくなったらケチャップをぬり、その上に炒めたベーコン・野菜をのせる。
- 3.最後にとろけるチーズをのせ、焦げ目が少しくまで焼く。



いちご大福

- 1.みたらし団子つくりの要領でお餅を柔らかくする。
- 2.手に片栗粉をつけ、一つ分を丸めて平らにする。
- 3.あんこ→いちご→あんこの順にのせ、お餅をのばして包む。おしりをキュッとつまんでつなげてはがれないように閉じる。



餅とキャベツと卵でお好み焼き

- 1.2~3mmに薄く切ったお餅をフライパンに並べ、中火で1分。
- 2.隣り同士のお餅がくっいたら、千切りしたキャベツをのせその上からとき卵を回しかける
- 3.水をフライパンのふち周りから回しかけ中火で3分。キャベツがしんなりなれば出来上がり。あとはソース、トッピング等を。



寒~い冬が
好きになる家

かきもち
1.2~3mmに切ったお餅を乾燥させる。
2.油で揚げ、塩をふって出来上がり。

クリスマスから忘年會・新年会とたくさんおいしいものを食べたり、飲んだり・・・
羽目を外さないように、胃腸を大切にしてください。
みなさまもよいお年をお迎えください。

