

# 日本列島 食紀行

～かるが厨房発～

Vol.20

## 今月は鳥取県



平成 31年 2月 27日(水)



今月は鳥取県の特産品(らっきょう・山芋)を使用し、「たらのムニエル～タルタルソース、山芋のカニあん煮」を提供しました。特にらっきょうは、鳥取県東部・中部の砂丘地で栽培され、全国屈指の大産地です。その栽培は江戸時代より行われていたそうです。

次回は来年度です。お楽しみに☆

今年度最後の郷土料理は、鳥取県の特産品「らっきょう」と「長芋」を使用した料理で「たらのムニエル～タルタルソース～」と「山芋のカニあん煮」でした。

「たらのムニエル」のタルタルソースには細かく刻んだ「らっきょうの甘酢漬け」が入っていました。甘酸っぱい「らっきょう」とマヨネーズの味付けが絶妙でした。また、「らっきょう」のサクサク感もあり、淡白な「たら」をひきたてて美味しかったです。

「山芋のカニあん煮」は、山芋のトロみとカニのあんかけが一体となり、ふわふわ感もあり、とてもおいしかったです。おかわりをしたいくらいでした。

次は、どこのどんな郷土料理が作られるのか、とても楽しみです。

検食担当 T.Sより