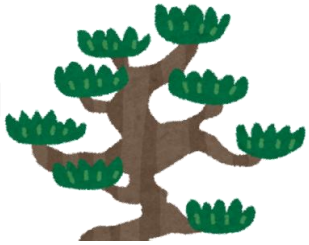
5月20日のイチオシ！

松風焼き

日本料理のひとつです。

鶏ひき肉に豆腐などをまぜたものを、平らにのばし、ケシの実をちらして焼きます。縁起のいい料理として、おせち料理の定番でもあります。

どうして『松風』というのでしょう。

ケシの実をちらした表面は華やかだけど、裏側はさびしい⇒浦さびしいとなることから、日本古典の「浦寂し、鳴るは松風のみ」という表現にかけたそうです。