

10 月 8 日の



イチオシ!

よしのじる
吉野汁
しぎ焼き

吉野汁

葛粉くずこでとろみをつけた汁物しるものです。葛粉の名産地である奈良県吉野よしのにちなんで「吉野汁よしのじる」となりました。今は葛粉くずこが貴重きちょうなので、片栗粉かたくりこで作つくっています。

今日の吉野汁よしのじるは、冬瓜とうがんが入はいっています。

しぎ焼き

なすでんがくやの田楽焼きべつめいの別名ころです。いつの頃ころからか、なす料理りょうりの名前なまえになりました。

