

10 月 26 日の



イチオシ!

なめたけ

【エノキは、なんのき?】

『えのきたけ』は、『榎』という木の  
根元に生えるキノコです。

【エノキは白い?】

ふだん食べている『えのきたけ』は  
白ですが、野生のものは茶色いです。

【なめたけ】

えのきを佃煮にしたものを『なめたけ』といいます。  
この料理、初めて作ったのは京都の料亭といわ  
れています。ごはんとの相性は抜群です!

