

6月の郷土料理食

富山県



● とろろ昆布の炊き込みご飯

富山は江戸時代から北前船の寄港地として栄え、北海道から運ばれた昆布を使った多彩な郷土料理が生まれ、昆布の1人あたりの消費量は全国一。昆布のうまみとお米の美味しさを一緒に味わうことができる逸品。磯の香りが食欲をそそります。

● 茄子とそうめんのおつけ

砂糖、しょうゆ、みりんで煮た茄子に、かためにゆでたそうめんを加えるこの料理は夏によく食べられます

● ぶりの照り焼き



● いとこ煮

根菜類（大根・人参・里芋・ごぼうなど）と小豆を加えて味付けした北陸風いとこ煮です。