

関西

フェア

開催期間

4月14日(月)～18日(金)

大阪

串カツ風 (イカ・豚) ソース付

「2度づけ禁止」のルールで知られる大阪新世界のグルメです。使われる食材は肉・野菜・海鮮と様々ですが、今回は豚とイカのカツに串カツ専用ソースの小袋を付けました。
※安全の為、串無しでのお届けです。

大阪

牛肉とこんにゃくのどて焼風

大阪下町のグルメ
「どて焼」は、牛すじ肉とこんにゃくを味噌とみりんで長時間煮込んで作られます。新世界エリアの居酒屋や串カツ屋で、よく食べられる人気名物です。大根、人参をアレンジで加えて、メイン料理にしました。



兵庫

姫路おでん風

「姫路おでん」は、生姜醤油をかけて食べるのが特徴です。姫路市が生姜と醤油の生産地だった為、この食べ方になったそうです。具材に決まりはありませんが、ごぼう天、こんにゃく、大根に生姜醤油だれをかけました。

「かつめし」は兵庫県南部の加古川市のご当地グルメです。ご飯の上にビーフカツとデミグラスソースをのせ、キャベツを添えた洋食です。今回はやわらかいビーフメンチカツを使用しました。ぜひご飯にのせて食べてください。

かつめし風

兵庫



和歌山

金山寺味噌豆腐

金山寺味噌は、鎌倉時代に日本の味噌・醤油の発祥地となった説がある湯浅町生まれの味噌です。ウリ、なす、生姜などの夏野菜を、3種類のこうじで仕込むのが特徴です。おかず味噌として食されるそうで、今回はお豆腐にかけてお出しします。

たこ焼き

大阪



京都

京都宇治抹茶ババロア

京都府宇治市周辺で栽培、加工されたもののみが宇治茶と呼ばれます。鮮やかで美しい緑色と、奥深い甘さとコクが特徴の宇治抹茶を使ったスイーツです。

奈良

かしわのすき焼風

関西地方では、食用の鶏肉をかしわと呼び、お祝いの席で鶏のすき焼きを食べる習慣があったそうです。今でも、家庭や学校給食、飲食店などで食べられていて、奈良の郷土食として親しまれています。すき焼き風に糸こんにゃく、椎茸、ほうれん草を盛り付けました。

京都

生姜ちりめんご飯

京みやげとして人気の「ちりめん山椒」は、ちりめんじゃこと山椒の実を佃煮にした京おぼんざいのひとつです。今回は山椒ではなく生姜を薬味にした、ソフト佃煮風に仕上げました。お弁当コース限定で、白ごはんの上のせてお届けします。

滋賀

スヤキ風

「スヤキ」は、忍者の里で知られる甲賀市のB級グルメです。麺をカリッと焼き、もやしとネギを合わせたシンプルな料理です。テーブル上の調味料で自分で味付けするのが特徴です。今回は、お弁当用にだし醤油で味付けしています。

三重

とんてき風

四日市市発祥のグルメで、分厚い豚肉をにんにくと濃いめのタレでソテーし、キャベツを添えた料理です。市内にはコンビニと同じくらい提供店があるそうです。お弁当用に、豚肉は食べやすい一口大にカットして、にんにく香るタレを絡めました。食欲がでて、ご飯がすすむ一品です。

