

# かつらぎちゃんこ

「ちゃんこ」という料理りょうりを聞いたことがありますか？相撲部屋すもうべやで「ちゃんこ番ばん」の力士りきしが作る料理つくのすべてを「ちゃんこ」といいます。そのなかでも「ちゃんこ番ばん」が作るなべ料理つくである「ちゃんこなべ」がよく知られています。

相撲発祥すもうはっしょうの地である葛城市ちで、「けはやちゃんこ鍋コンテスト」が相撲なべ行なべわれました。11月には決勝戦おこながあり、たくさんの応募がのなかから選ばれた3つのちゃんこ鍋おなが会場かつでふるまわれました。「かつらぎちゃんこ」は、決勝戦けっしょうせんでふるまわれたちゃんこなべけっしょうせんを参考さんこうに、給食バージョンきゅうしょくにアレンジしたものです。

かつらぎちゃんこのポイントは、3つあります。

1. 梅乃宿うめのやどの酒かすさけを使つかっていること。

2. 葛城市産かつらぎしさんのみそなべを使かいじょうっていること。

3. 葛城市ならけんや奈良県しよくざいの美味しい食材しよくざいを使しよくざいっていること。

だしさけ、酒かすとうにゅう、豆乳つく、たっぷりのすりごまで作るおいしいだしの「かつらぎちゃんこ」で体からだも心こころもほかほかにあたたまってくださいね。

