

かつらぎちゃんこ

「ちゃんこ」という料理りょうり き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 りきし つく りょうり」の力士が作る料理のすべてを「ちゃんこ」といいます。そのなかでも「ちゃんこ番ばん つく りょうり」が作るなべ料理である「ちゃんこなべ」がよく知られています。

相撲発祥の地である葛城市で、「けはやちゃんこ鍋コンテスト」がすもうはっしょう ち かつらぎし なべ行われました。11月には決勝戦おこな がつ けっしょうせん おうぼがあり、たくさんの応募のなかから選ばれた3つのちゃんこ鍋えら なべ かいじょうが会場かいじょう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さんこう きゅうしょくを参考に、給食バージョン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 さけの酒かすつかを使っていること。

2. 葛城市産かつらぎしさんのみそみそを使っていること。

3. 葛城市ならけんや奈良県しよくざいのおいしい食材しよくざいを使っていること。

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。

