

11

月

7

日は、

?? 今日は何の日



# “鍋の日”

です!

## 鍋の日とは?

11月7日は「鍋の日」です。「いい(11)な(7)べ」という語呂合わせと、この日は「立冬」となることが多いことから、11月7日となりました。家族や友人と鍋を囲んで楽しい時間を過ごしてほしいという思いが込められています。

日本各地にはそれぞれ特徴の違う鍋料理があります。今回は**全国の鍋料理**をご紹介します!

## 鍋の歴史

縄文時代、食べ物を入れた土器を火にかけて煮炊きする習慣がありました。これが鍋料理の始まりです。

今のような、食卓で1つの鍋を囲む食事スタイルが普及したのは、江戸時代から明治時代にかけてです。中国から長崎県に、「卓袱(しっぽく)料理」という、大きな器に料理を盛り付け、食卓の中央に置き取り分けて食べる食事スタイルが伝わったことで定着しました。

## 全国の鍋料理

### <北海道>三平汁



200年の歴史がある鍋料理。保存食だった魚の塩漬け・ぬか漬けと、地元で獲れる野菜を具材としていました。

### <山形県>芋煮



里芋の収穫期である秋から冬によく食べられます。河原で家族や友人と楽しむ「芋煮会」は大切な年中行事の一つです。

### <山梨県>ほうとう



太めの麺とかぼちゃなどの野菜を、味噌仕立ての汁で煮込んだ鍋料理。麺が煮崩れし、とろみがつくのが特徴です。

### <広島県>土手鍋



鍋の内側に味噌を土手のように塗り、溶かしながら好みの味付けにする鍋料理。広島で獲れる新鮮な牡蠣を入れます。

### <福岡県>水炊き



水に鶏肉や野菜などの具材を入れ、具材から出汁をとり旨味をひきだす鍋料理。締め雑炊も絶品です。

### <熊本県>だご汁



「だご」とは熊本弁で「団子」のこと。麺をつくる際に丸めた状態で寝かせることから「団子」と呼ぶようになりました。

鍋料理にピッタリ!!

今月のおすすめ商品はコレ!

## いわしつみれ団子(約5g・約10g)



【商品規格】1kg×12袋(1ヶあたり約5g・約10g)

【アレルギー(28品目)】なし

【調理法】加熱してお召上がりください。

【原料配合】

いわし89.2%(鹿児島県)、発酵調味料3.5%(日本)、ばれいしょでん粉2%(日本)、砂糖2%(豪州他)、しょうが0.8%(日本)、食塩0.5%(日本)、トレハロース2%(米国他)

## 商品特徴

鹿児島県阿久根漁港で水揚げされたいわしを使ったつみれ団子です。頭部と内臓を取り除き、骨ごと細かくミンチにしているため、骨を気にせずお召上がりいただけます。汁物献立におすすめです。

## フクスープ餃子(約5g)

献立例: ごはん・鶏の香味焼き・ふきの味噌炒め・いわしのつみれ団子鍋



【商品規格】500g×20袋

【アレルギー(28品目)】小麦・大豆・豚肉

【調理法】加熱してお召上がりください。

【原料配合】

<皮>小麦粉37%(カナダ他)、植物油脂1%(カナダ他)、食塩0.1%(長崎県)、大豆粉0.1%(日本)、水15.7%(日本)

<具>豚肉31.5%(日本)、豚脂10.8%(日本)、食塩1%(長崎県)、醤油1%(米国他)、しょうが0.9%(日本)、ねぎ油0.6%(宮崎県)、小ねぎ0.3%(宮崎県)

## 商品特徴

野菜の食感と豚肉の旨味をしっかりと感じられる、1ヶあたり約5gの小さなスープ餃子です。皮が厚めに作られているため煮崩れしにくく、もちりとした食感を味わえます。

献立例: 五目チャーハン・ナムル・餃子入りキムチ鍋