




AZABU KITCHEN

ご当地

2020-8

— 麻生病院栄養科 —

大根そば
7月3日

栃木県
佐野市名物

大根そば

大根そばは、明治時代より栃木県佐野市で郷土料理として食べられています。
大根そばの食べ方として、大根を千切りにして

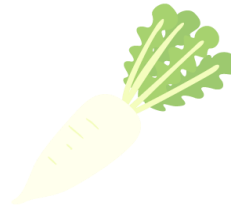


佐野ブランド
キャラクター
「さのまる」

- ◆生のシャキシャキのまま、そばの上のにせて食べる。
- ◆茹でて、そばの上のにせて食べる。
- ◆茹でて、そばと混ぜて食べる。

などがあり、各家庭で好みの食べ方を楽しんでいるそうです。
また、食べ物が少なかった時代に、少ないそばでお腹を満たすため、大根の千切りを添えてボリュームアップしたのが始まりとも言われています。

麻生病院では
茹でてそばに
のせています！



佐野市では、「さのらしさ」を追求した価値提案によって市民が誇りを持ち、来訪者の市内回遊促進と新規来訪者の獲得のための地域ブランドづくりを行っています。
大根そばだけではなく、佐野ラーメン、耳うどん、いもフライ、とちおとめ等、佐野ブランドとして認定された食べ物が色々あります。



- ・大根そば
- ・かき揚げ
- ・ほうじ茶ブラマンジェ



担当者
より
ひとこと

栃木県佐野市の名物、「大根そば」を提供しました。当院では大根を茹でて提供していますが、茹ですぎると食感が悪くなります。茹でる時は「サッと！」お湯にくぐらせる程度ですぐにあげると、食感が残り大根臭さは無くなり美味しく食べることができます。ぜひ一度ご家庭でもお試しください！