



AZABU

KITCHEN

ご当地

2023-4

麻生北見病院栄養科

中華ちらし 4月12日

帯広ご当地グルメ 中華ちらし



ぼく帯ナびくん☆
十勝を飛び回る
妖精です！



野菜、豚肉、
魚介類と炒り卵

とろみが少なく、
醤油・砂糖の和風味

「ちらし」と
言っても
酢飯ではなく白飯

- ・中華ちらし
- ・ワカメスープ
- ・餃子
- ・たくあん

「中華ちらし」は、帯広市のご当地グルメ。

元々は割烹料理店で従業員が
食べるまかない料理として、
残った食材で作ったのがきっかけです。

元祖となったお店では、スープ、
たくあんとセットで提供されます。



担当者
より
ひとこと

「ちらし」と言えば酢飯を
思い浮かべますが、中華ち
らしは白飯です。野菜や豚
肉、魚介の旨味がたっぷり
詰まった醤油ベースのあん
は、ご飯との相性ばっちり
です。添えた紅生姜や辛子
で味を変えながら楽しみま
す。



フードバレーとかち