

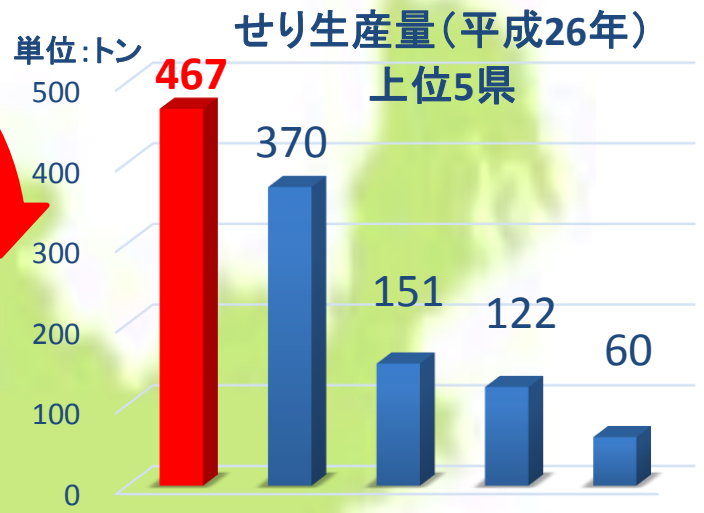


宮 城 県

～郷土料理 鍋料理編～



せり鍋

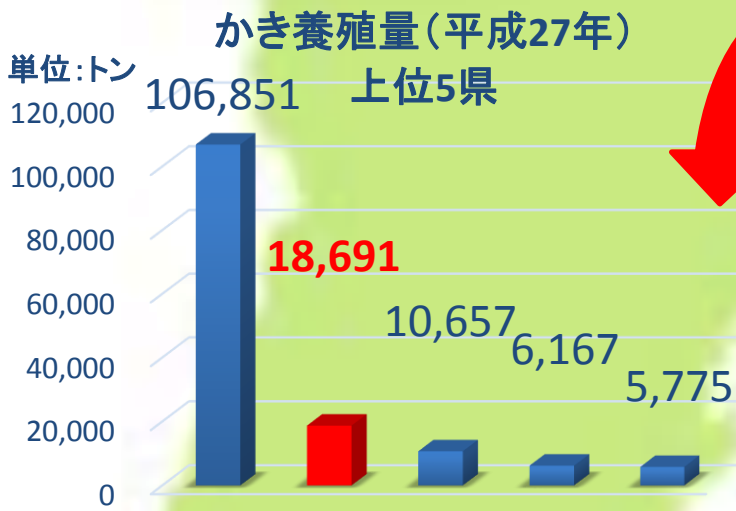


宮城県 茨城県 大分県 秋田県 広島県

出典 農林水産省「地域特産野菜生産状況調査」

せりはセリ科の多年草で、「春の七草」や「七草がゆ」として親しまれています。根っこの部分まで丸ごと食す「せり鍋」が新名物として根付いています。シャキシャキとした歯ざわりと豊かな風味をお楽しみください。

かき鍋

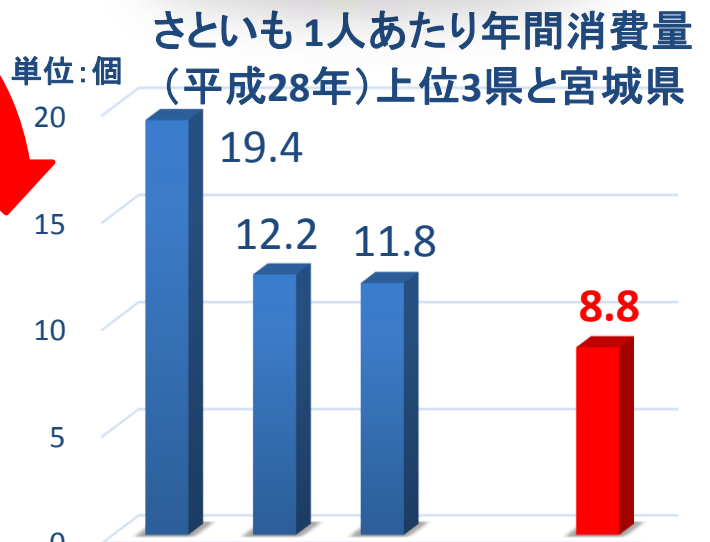


広島県 宮城県 岡山県 兵庫県 岩手県

出典 農林水産省「漁業・養殖業生産統計」

栄養豊富な河川と親潮・黒潮がぶつかりあう好環境で養殖された宮城県産かきは、粒がプリッとしっかりし、グリコーゲンが豊富です。寒い冬にかき鍋にしてお楽しみください。

芋煮鍋



福井県 新潟県 愛知県 ... 宮城県

出典 総務省統計局「家計調査、小売物価統計調査」

宮城県の芋煮鍋はさといものほか豚肉を入れ、味噌ベースの味付けとなっています。秋の恒例行事として河原などで芋煮会が行われています。