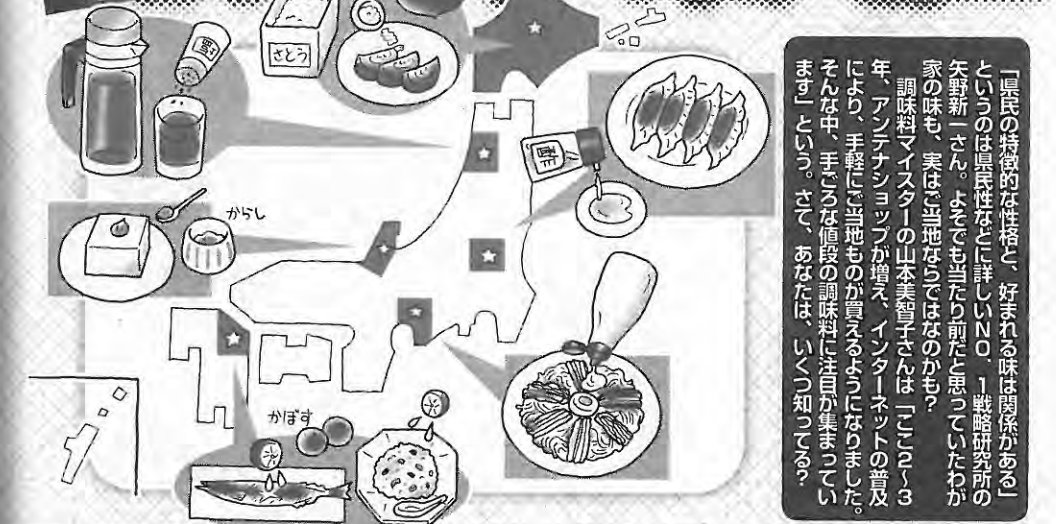


トマトには砂糖、麦茶には塩、天ぷらにはソース…“うちの常識”は実は非常識!?

調味料の県民性



「県民の特徴的な性格と、好まれる味は関係がある」というのは県民性などに詳しいNPO「戦略研究所」の矢野新一さん。よまでも当たり前だと思っていたわが家の味も、実は当地ならではの味かも？

調味料マイスターの山本美智子さんは「ここ2、3年、アンテナショップが増え、インターネットの普及により、手軽に『ご当地』ものが買えるようになりました。そんな中、手ごろな値段の調味料に注目が集まっています」といいます。さて、あなたは、いくつ知っていますか？

埼玉県

東松山でやきとりといえばみそだれ!

東松山市のやきとりは、「日本三大やきとり」といわれ、豚から肉とみそだれが特徴。家庭でもみそだれは、焼き肉、ラーメン、煮物の隠し味などに当たり前に使用されている。特に「元禄茶屋のみそだれ」は人気で、「ピリッと辛くて、きゅうりにつけて食べると美味」という声も。

元禄茶屋のみそだれ 100g 315円 市川
 0483-53-4067

千葉県

日本一のしょうゆ生産量を誇る千葉ならではの

しょうゆの生産量ナンバーワンを誇る千葉県では、各地でしょうゆがつかわれている。かつて「下総」と呼ばれた香取市も温暖な気候で、昔からしょうゆ醸造に適した地だった。ここで1854年創業の会社が造る「下総醤油」は、まろやかな風味と赤みが差している色合いが特徴で、地元の人だけでなく、プロの料理人や食通も絶賛するほど風味豊かな味わい。

下総醤油 720ml 1050円 ちは醤油 0420-055-900

群馬県

北関東の肉汁うどんが家庭でも手軽にできる

ゆであうどんを水でサッと冷やし、豚肉と長ねぎを入れた熱いゆにつけて食べる「肉汁うどん」は、北関東を代表するメニュー。館林市の家庭でも昔から愛される味というだけあり、濃縮タイプのめんつゆ「正田 肉汁うどんつゆ」は人気の調味料。ねぎ油の風味が効いていて、肉豆腐や筑前煮の味付けにも使える。

正田 肉汁うどんつゆ 調味液 3袋入り315円 正田醤油 0276-75-1552

神奈川県

おでんはからしではなく梅みそをつける

小田原名産のかまぼこにはわさびしょうゆをつけて食べるのが常識だが、一方で小田原ではおでんはからしではなく、名産の地元の梅を使った梅みそをつけて食べるそう。甘酸っぱく、だしとの相性も抜群。

梅みそ 130g 315円 小田原おでん 0237-20-0310

東京都

しょうゆが普及する前に使われていた調味料は?

東京で濃い口しょうゆが普及するようになったのは江戸時代中期。それまで関西の薄口しょうゆが主流だったが、江戸っ子が好みに合った濃い味を自分たちで開発するようになった。また江戸時代に各家庭で当たり前のようにつくられていたのが「日本酒と梅干し、かつおをひたすら煮詰めた『煎酒』」。現代では、料亭などで刺身しょうゆの代わりに出されるところもある。煮物などのほか、たまごかけご飯にも利用されている。

煎酒 300ml 600円 飯屋 03-3407-0100

栃木県

名物・いもフライの味はこのソースが決め手!

佐野市名物として注目のいもフライ。この味の決め手となっているのが、旬の野菜とスパイスを煮込んだ「ミツハフルーツソース」だ。冷やしトマトにもかけて食べているというほど、地元では浸透している調味料。

ちなみに、餃子の街・宇都宮では、餃子を酢だけで食べる人も多いそう。

ミツハフルーツソース 1ℓ 550円 早川食品 0283-22-0905

茨城県

水戸黄門も味わった!? 伝統のしょうゆ

元禄時代、そは好きでつゆにこだわった水戸黄門こと徳川光圀公のために、おいしいしょうゆを研究したのが現在の常陸太田市。ここでつくられる「常陸丸大豆醤油」は、地元の大豆と小麦を、杉の木桶で仕込んだ、色の薄い甘口。卵かけご飯などに欠かせない味として愛用されている。

常陸丸大豆醤油 720ml 735円 ヨネシ醤油 0294-72-2255

宮城県

牛タン定食に必須の食べる調味料に注目

宮城県は仙台みその産地として有名だが、仙台名物の牛タン定食には、必ずといっていいほど「南蛮みそ」がけられている。「牛タンにはこれがないとはじまらない」という声も多い。「なんばん」とは東北弁で唐辛子のことを指し、「南蛮みそ」は青唐辛子をみそ漬けにした食べる調味料。「なんばん味噌漬」は、ピリリとした青唐辛子の辛さが食欲をそそり、牛タンはもちろん白いご飯にもよく合う。食欲のないときにもおすすめ。

なんばん味噌漬 100g 525円 五光食品 022-363-1811

福島県

手作りの自家醸造しょうゆは給食でも

会津産の材料を約2年熟成させた「若吾 天然醸造醤油」は、学校給食でも使われる地元密着の味で、ふくよかな香りのする濃い口しょうゆ。おひたしにマヨネーズをかける習慣もあるそう。

若吾 天然醸造醤油 720ml 788円 若吾商店 0241-22-0010

青森県

地元の素材を使用した焼き肉のたれをフルに活用

青森県で40年以上も愛される万能調味料が「スタミナ源たれ」。りんごごとの風味を生かした味わいがユニーク。焼き肉のたれだが、野菜炒めや竜田揚げの下味、煮物などしょうゆ代わりに使う。

スタミナ源たれスタンダード 410g 450円 上北農産加工農業協同組合 0176-23-3198

岩手県

名産・うにのエキスが詰まった調味料

三陸海岸の名産「塩うに」をつくる過程でうにから出る水分が「かぜ水」という調味料。塩辛いのでしょうゆ代わりに使われる。塩辛いのでしょうゆ代わりに使われる。塩辛いのでしょうゆ代わりに使われる。

かぜ水 500ml 980円 宏八屋 0194-65-5222

秋田県

国内三大魚獲のしょっつるが秋田の味

秋田県の県魚・ハタハタでつくられる魚醤「しょっつる」は、江戸時代から使われている秋田の伝統的な調味料。特に「秋田しょっつるハタハタ100%」は、添加物は一切使用せず、ハタハタと天日塩のみで3年程度熟成させたもの。昔ながらの味わいが人気で、チャーハン、パスタ、サラダなどの味付けにもピッタリ。

また、秋田県でも北海道同様納豆に砂糖をかける人がいる一方、麦茶に塩を入れるという人も多い。

秋田しょっつるハタハタ100% 130g 735円 諸井醸造所 0185-24-3597

北海道

ジンギスカンのたれが冷蔵庫の定番!

北海道民が冷蔵庫に常備している調味料といえは、「ジンギスカンのたれ」。なかでも、発売以来50年以上も愛されているのが、さまざまな香辛料やスパイスを巧みにブレンドした「成吉思汗たれ」。焼きうどんやカレーの隠し味にも使われるほど家庭に浸透している味だ。

また、北海道民の特徴としては、砂糖好きがあげられる。トマトや納豆、グレープフルーツ、茶碗蒸し、さらにはホットドッグにまでも砂糖をかけて食べる人がいるという。

成吉思汗たれ 360ml 362円 ヘル食品 011-613-0001

和歌山県 県民のほとんどが
天ぷらにソース

天ぷらには天つゆではなくソースをかける。県民の80%がソース派だといふ。さらに梅の産地でもあり、梅干しを漬けたあとに出る梅酢で紅しょうかを漬ける。一般的な酢と違い塩分も高く、クエン酸も豊富に含まれているので、抗菌作用も抜群。野菜を洗ったり、寿司の魚をしめたり、煮魚の隠し味にも。



梅酢の天然調味料「梅酢」
和歌山県 三好市 三好町 三好町 三好町
0930-44-4444 FAX 0930-35015
0930-44-4444 FAX 0930-35015

奈良県 しょうゆは濃い、
味付けは薄味に

奈良は薄味が主流だが、意外にもしょうゆは濃い。「奈良県民は濃い味のしょうゆを少量使って、薄味に仕上げます」(ナカコ醤油)。「天然もろみ」はしょうゆを搾る前のもろみにこうじを加え、やわらかな甘みがあり、こくが深い。肉との相性もよく、バーベキューに持参する人も多い。また、冷や奴や湯豆腐にもよく合い「食べるしょうゆ」として県民に愛されている。「関西はあまり粘り強い性格ではないので、わりとあっさり系が好まれますね」(矢野さん)。

天然もろみ 100g 420円
ナカコ醤油 ☎0747-22-2143

三重県 うどんの汁にも
たまりしょうゆをつかう

名物の伊勢うどんは汁が真っ黒だが、たまりしょうゆを使用しているため。たまりしょうゆのまったりした味でさほど辛くはない。毎年、伊勢神宮に献上している「伊勢醤油」は食品を中心とする優れた製品に与えられるモンドセレクション最高金賞を受賞。伊勢湾でとれるハマグリを焼く物にたからして食べられることも多い。ちなみに名古屋名物と思われがちなみそかつは津市発祥。三重県ではとんかつをみそだれで食べる。



伊勢醤油 吟香住込み
720ml 1050円 伊勢
醤油本舗 ☎0120-093-716

滋賀県 琵琶湖の北の地域は
「とりやさいみそ」で温まる

約400年前、長浜市木之本町の膳ヶ岳の合戦で兵士の英気を養ったのが野菜とみその煮込み汁。そのみそを再現したのが、白みそをベースに22種類類の食材を加えた「とりやさいみそ」で石川県と同じくこちらでも有名。だしをとる必要がなく水やお湯にみそを溶き、肉や魚、野菜などを煮るだけ。雪が多く寒い湖北地方では、体を温めてくれるみそが欠かせない。夏のパワーアップにも。



とりやさいみそ 90g
05-1732029
074-749010

京都府 意外に濃い味が好きな
京都府民が好きなソース

「薄味」というイメージの京都。でも、こってり系人気ラーメン店の本店があるなど意外に濃い味を好み、ご飯やトマトにソースをかけたりと、ソース好きという一面も。

昭和3年から80年以上、変わらない製法と原料で作るのがツバメソース。とくにスパイシーな「ゴールドソース」は、ニッキの香りが強く、ピリッとした辛みの中に甘みもあり、京都名物・八つ橋のような味わいだ。

こうしたウスター系のソースにはスパイスを原形のまま使うのも特徴。

京都府民いわく、「ちよつと特別な日に食卓に並ぶ、とっておきのソース。常備しています」。

ゴールドソース 600ml 383円
ツバメ食品 ☎075-681-5796



兵庫県 明石焼きのだし
にもピッタリ!

「ヒガシマル醤油」のあるたつの市は、「淡口しょうゆ」発祥の地。関西の味とたとえられるうどんだしは、昆布やかつおぶしのだし汁を「淡口しょうゆ」で調え、色をつけずに味をつける。ヒガシマル醤油は1580年ごろから醸造業を営み、「淡口文化」を担ってきたため、この「うどんスープ」は兵庫県民の97%が知っているという超定番商品だ。そんな兵庫県民はおでんをしょうゆで食べたり、コロッケにしょうゆをかけるという人も。



うどんスープ 8袋入り 179円 ヒガシマル
醤油 ☎0791-63-4635

大阪府 ソース需要の多さから
多岐にわたるラインナップ

チャーハンや天ぷらにウスターソースをかけるという大阪府民おなじみの「イカリソース」。商品のラインナップはウスター、中濃、とんかつソースなどの定番から、お好み焼きソース、たこ焼きソース、「かつソース どぶづけ」(かけずに串揚げなどを漬けるソース)など多種多様。「イカソースレトロ」は、昭和30年代に発売されたウスターソースの復刻版。手間暇をかけ、じっくりと熟成させている。カレーや肉じゃがなどの隠し味にも使われる。また大阪では寿司をポン酢で食べる人も多いという話も。



イカリソースレトロ 150ml 367円
イカリソース ☎06-6453-1480

山梨県 うどんについてくる
辛い薬味はごはんにも◎

甲府のかつ井はキャベツの上にとんかつがのってただけ。そのため自分でウスターソースなどをかける。また富士吉田市の名物「吉田のうどん」についてくる「すりだね」と呼ばれる薬味は赤唐辛子、ごま、山椒を原料にしたピリ辛味で、ご飯にのせて食べる県民もいる。



吉田のうどん薬味 ピリ辛コマみそ 60g
525円 丁字屋 ☎0555-22-3558

富山県 いかを使った天然しょうゆが
ふるさとの味

富山湾でとれたいかを使った天然発酵しょうゆは、長年親しまれている味。煮物などに使用されることが多い。ナンブラー代わりにもエスニック料理に使うこともでき、ラーメンの隠し味として使う人も。

また黒いスープのラーメンとして有名な「富山ブラック」には、秘伝の黒しょうゆが使われている。見た目と違い、味はあっさりしている。



長野県 居酒屋発祥のたれが
食卓の味として浸透

みその消費量が日本一で「信州みそ天丼」が人気。飯田市ではおでんに刻んだねぎを使った「ねぎだれ」をかけて食べるのが主流で、同市市の居酒屋「丸現」が発祥。いまや市民の間で広く普及している。「長野などの内陸では、体を温めるためにみそが好まれていますね」(矢野さん)。

信州飯田のおきたれ 200g
400円 丸島稲穂 ☎0265-34-2208

新潟県 雪国定番の
保存食

雪国で冬場、保存食としてつくられてきたのが「かんずし」。唐辛子、ゆず、塩、こうじを原料とし、新潟県民は体を温めるために朝ごはんのみそ汁に入れて食べる。また、山菜と混ぜて食べるのも一般的。十日町市では、そばはわさびではなくからしで食べる。山間部ではわさびは手にはいらず、からしを使っていたのがいまでも根付いているからだ。



かんずし 即席
5人分 100g
025-251-0000

石川県 魚介類と野菜が豊富に
とれることからネーミング

県民の間では鍋といえば「とり野菜みそ」の名前がある。野菜や菜葉がたっぷりといふことからネーミングされた。甘めのみそだれが白菜やきのこなどとの相性はつく。魚や貝などを入れる、シメはラーメンを入れるのがメジャー。また同県はアイスクリーム消費量が日本一の地域だが、最近ではアイスクリームにかけるとして人気。冷や奴にからしをつけて食べる習慣も。



とり野菜みそ 231円(通販価格)
まこや ☎0120-888-752

福井県 福井ソースかつ井発祥の
ソースが家庭に普及

福井県は越前がになども有名だが、ソウルフードは「ソースかつ井」。薄く揚げたカツをソースにくぐらせ、ご飯にのせたりとを指す。発祥は福井市にある「ヨーロッパ軒本店」で、県民の間では知らない人はいないほど。大正時代に同店の創業者が開発し、またたく間に県内に広がった。現在は、家庭でもその味を楽しむために、専用ソースが販売されていて、揚げ物全般にかけている。



特製カツ井ソース
180ml 390円 ヨーロッパ軒本店 ☎076-21-4581

岐阜県 激辛好きな県民の
間でブレイク

激辛ラーメン店に行列ができるほど、岐阜県の人たちは辛いものが好き。その岐阜県民が好んでかける和風ケバスコ「うまっ辛ほっと」はバスタや鍋、煮物の隠し味に使われる。それ以外には、焼酎のお湯割りに数滴入れる使い方もあるそうだ。



うまっ辛ほっと 70g
282円 飛騨唐辛子工房 ☎0577-59-6031

静岡県 まぐろの刺身には
わさびマヨネーズ

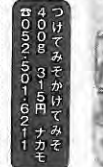
静岡のおでんはスープが真っ黒だが、ベースは濃い口しょうゆと牛すじ。青のりやだし粉をかけて食べる。またわさびの生産が日本一の同県では、伊豆わさびのつぶつぶがはいっている「伊豆のわさびマヨネーズ」が人気。別名漁師のマヨネーズとも呼ばれ、まぐろやかつおの刺身に付けて食べる。



わさびマヨネーズ 210g 367円 カヌヤ食品 ☎0120-36-9981

愛知県 なんでもみそをかけて
食べるのが常識

愛知県では冷やし中華にマヨネーズをかける。'60年代半ばに名古屋を中心に展開するファストフード店「スガキヤ」が始めたのがきっかけとされる。「粘り強い愛知の人は、みそやあんかけなどドロドロ系が好み」(矢野さん)。赤だしをベースにしたみそだれ「つけてみそかけてみそ」は香里泰(26才)とんかつ、豆腐、おでんのほかごはんにもみそだれをかけて食べるのも若い女性たちの間で大人気。



つけてみそかけてみそ 400g 318円
BOON-ONE-ONE 111

東海



長崎県 他県と比べて甘みが強いしょうゆ

九州で伝統的に好まれるしょうゆは甘みの強いもの。この「チョーコー」のしょうゆも甘みがある。家の食卓には必ず1本というほどポピュラー。天ぷらに天つゆの代わりにかけたりと、幅広く愛用されている。

佐世保市のスーパーでよく見かける豆乳は、砂糖のはいた甘い豆乳。血うどんにはウスターソースをかけて食べる。

佐賀県 ほんの少しで味が際立つ

有明海沿岸では古くから「真かに漬け」が食卓で親しまれている。万葉集にも歌われている伝統食品だ。小さなかきをまるごと漬して塩漬にし、唐辛子、しょうゆなどで味を調えた「真かに塩辛」は、かなり塩辛いので、少量をご飯にのせたり、チャーハンの隠し味に使う。ラーメンの隠し味に使っている店もある。

熊本県 お酒として飲むだけでなく調味料にも活用

赤酒は熊本でおとそとして飲まれているが、郷土料理に欠かせない調味料としても地位を確立している地酒だ。「東肥赤酒」は魚の煮付けやうなぎの蒲焼き、すき焼きのわり下などにも使われる。キレのよい甘みが特徴で、有名料理人も愛用している。また、全国ふりかけ協会が公認しているふりかけの元祖「御飯の友」も熊本ではかなり有名。

沖縄県 こってり濃いめが多く独自の味が広がる

鳥らっきょうやゴヤなど独特の食材が用いられることも多い沖縄。島胡椒は独特の辛みと甘い香りに特徴があり、ちゃんぷるーはもちろん、バケートストにひとふりすることもある。

また、島とうがらしを泡盛に漬け込んだ調味料「コーレーグース」は沖縄そばの薬味に欠かせない。

焼きそばにケチャップを入れるのは食堂や家庭などで定番の味。

ピパーチ（島胡椒）24g 420円 石垣島海のもの山のもの 9980-86-7757

福岡県 情熱的だから辛いもの大好き！

「昔から川の氾濫が多く、粘り強い性格の久留米ではかなり濃い味が好まれ、都会の博多は淡泊な人が多く、味もあっさり系が好まれます。辛子明太子などの唐辛子系を好む福岡県は、情熱的な人が多いですね」（矢野さん）。

福岡に限らず九州北部では、何にでもゆずこしょうがつかいてくるが、この「こしょう」とは方言で「唐辛子」の意味。家庭の常備調味料として親しまれている。冬は鍋料理の薬味として、夏は冷や奴やそばの薬味として年中使われる。

大分県 何にでも合わせるがばす！

「そうめん、だんご汁、みそ汁など何でもかまますをかけます」（矢野さん）。「かばす生ほん酢」は、鍋物や酢の物以外に名物であるとり天にも合う。年配者はそうめんをほん酢しょうゆで食べることも。

また、刺身をしょうゆやしょうが、ごまなどを入れた漬け汁に浸してしばらくおく名物料理「りゅうきゅう」もある。

かばす生ほん酢 360ml 735円 職工房 ☎0979-22-2354

宮崎県 1家に1本は常備しているの噂も

宮崎でたれといえば「戸村のたれ」といわれるほどのメジャー級。当時は焼き肉のたれとして売り出していたがなかった。その後、お客さんにほしいといわれて売り出したのが始まり。しょうゆをベースにりんご、バナナなどを入れた、甘く深いコクのあるたれ。

宮崎出身の有名人も大人買いして取り寄せているそうだ。

戸村本店 焼肉のたれ（普通）200g 258円 戸村フーズ ☎0987-22-2456

鹿児島県 飲むだけでなく調味料として使う黒酢

福岡町では江戸時代より壺を使用した伝統製法による黒酢造りが行われている。

最近では健康飲料として定着している黒酢だが、もともとは家庭料理の調味料として地元で愛用されてきた。黒酢としょうゆを合わせた黒酢しょうゆで刺身を食べることも。

坂元のくるす 360ml 1029円 坂元醸造株式会社 ☎0120-207-717

九州

岡山県 名物はなぜかソース系が多し！

備前市日生町で生まれたかき入りのお好み焼き「カキオコ」や岡山市の「ドミグラスソースカツ丼」という名物もあり、1世帯あたりのソースの年間購入量は全国3位。そんな岡山県民が好むソースは、約100年の歴史のある「タイムソース」。

ほのかな甘みのもとになる酸味が特徴で、やみつきになる人も。

山口県 日本初の粉末だしの素

山口県民なら誰もが知っている「シマヤ」。シマヤだしの素は日本初の粉末だしの素で昨年発売45周年を迎えたロングセラー。薄塩味でかつおの香り高く、うまみとコクのある風味が特徴。現在、1日にみそ汁約3万杯分のだしの素を製造している。また、焼いた茶そばを甘めのつゆにつけて食べる習慣がある。

シマヤだしの素 10g×26袋 682円 シマヤ ☎0120-480-477

高知県 たたきにはゆずの搾り果汁もよく合う

全国シェアの40%をしめるゆず生産県。ゆずの搾り果汁を調味料として魚などにかけて食べる。また新鮮なかつおのたたきを塩で食べるのはかつお消費量ナンバーワンで、かつお料理が名物の高知ならではの食べ方。

ゆずしほり 500ml 1380円（通販価格）馬路村農業協同組合 ☎0120-559-659

香川県 だし入りなので手軽にぶっかけうどんが完成

讃岐の天然醸造しょうゆに厳選したかつおふし、さばふし、昆布をブレンドしたしょうゆ調味料。冷や奴やおひたしなどにはそのまま、天つゆやめんつゆは4〜5倍にうすめて。また、うどんに大根おろしやねぎをのせ、

「だし醤油」をそのままかけるだけで本場の「ぶっかけ」の味に。

徳島県 食卓に並んだおかずにはとりあえず、すだち！

スーパーや青果店ではkg単位で売られる名産品、すだち。その供給量の豊富さで、徳島県民はお寿司にドレッシングに冷や奴におひたしに……と贅沢に消費する。すだちをもっとも多く栽培しているのは神山町。そんな神山町産の新鮮なすだちを搾った「すだちほん酢」も便利と好評。

すだちほん酢 300ml 525円 加賀屋醤油 ☎088-674-6736

広島県 お好み焼きの仕上げはやっぱりオタフク！

お好み焼き店の数は1位・大阪、2位・兵庫、3位・広島というランキングだが、人口に対する店の割合は約1500人に対し1店舗存在する広島県が日本一。そんなお好み焼き好き県民に欠かせない調味料はソース。なかでもスーパーの棚にズラリと並び、県民に「広島名物」「広島味」といわれるのがオタフク。定番の「お好みソース」は、トマト、玉ねぎ、りんごなどたっぷりの野菜や果実に、約20種類の香辛料をブレンドしている。

また、独特なうまみとコク深い甘みを醸し出すのがなつめやしの実、デーツ。ハンバーグ、コロッケ、目玉焼きなどにかけたり、カレーの隠し味に使用することも多い。

お好みソース 500g 346円 オタフクソース ☎082-277-7115

島根県 宍道湖産のしじみを使ったしょうゆ

島根県の宍道湖は大和しじみの産地高日本一を誇る。「しじみ醤油」は粒が大きく、肉厚な宍道湖産の大和しじみを煮て、そのだしを丸大豆2年仕込みのしょうゆとブレンド。

島根の家庭では刺身にのせるだけでなく、煮物、吸い物や炊き込みご飯などにも使用。しじみの香りがかち、味わい深い上品な仕上がりに。

井ヶ塔 しじみ醤油 500ml 670円 井ヶ塔醤油 ☎0120-130-710

鳥取県 漁獲の多い鳥取ならではの

漁師が釣った魚をすぐさま船上で食べるときは、甘口のしょうゆが合うという。そして鳥取の漁師が守り続けているのが木桶で2年間発酵・熟成させた「イナサ さし醤油」。

甘くてコクがあるのが特徴。刺身に限らず、野菜サラダにかけるとドレッシングとはひと味違った新鮮感が楽しめるそうだ。

イナサ さし醤油 1000ml 980円 山崎醸造本舗 ☎0857-85-0939

中国

愛媛県 おでん大好きな県民は専用のみそで食べている

おでんにつける調味料といえば練りからしが一般的だが、ここではみそが定番。さらに冬の寒い時期限定の食べ物と思われがちだが、愛媛では季節を問わず一年中食べる。しかも家庭や居酒屋メニューにとどまらず、うどん店やラーメン店などでも普通に「おでんが食べられる」というから驚き。また、専用のみそもあり、その名も「おでんみそ」。練りからしをみそで溶いたもので、おでんの上にとっぴりつけて食べる。

おでんみそ 105円 愛媛味噌 ☎0898-966-2220



四国