

日本のソウルフード“芋煮”

ところ変えれば“芋煮”も変わる！日本三大芋煮



山形県中山町の “芋煮”



海から運ばれた棒ダラを醤油ベースでじっくり煮込み、里芋がその味をしっかりと受け入れ、ふわとろっと舌に絡む、芋煮会発祥の地の芋棒煮。



島根県津和野町の “芋煮”



炙った小鯛の出汁と火山灰地で育ったキメの細かな里芋だけのシンプルで上品な澄まし仕立て。柚子の香りが風味を一層豊かにします。



愛媛県大洲市の “いもたき”



粘り気が強くホクホクとした食感の里芋と鶏肉を中心に乾しいたけ、こんにゃくなどを入れて煮込んだ、醤油ベースの少し甘めな味です。