

地場産物を使用した料理および献立事例

県内各地で採れる産物を使って、古くから伝えられている料理



滋賀の郷土料理
1 - No.

たくあんのぜいたく煮



材料 1人分

たくあん	30 g
濃口しょうゆ	2 g
本みりん	2 g
かつお節	1 g
ごま油	0.5 g

栄養価

エネルギー	19kcal
蛋白質	0.8 g
脂質	1.2 g

作り方

たくあんは厚さ5 mm位に切り、朝一番に水に浸け、塩出しをする。

鍋にごま油を入れ、たくあんで炒める。

濃口しょうゆ、みりん、水を入れ、やわらかく煮る。

かつお節を入れて煮る。

古漬けのたくあんで塩抜きし、しょうゆ、みりんで味付けして煮込む料理です。一度漬けたたくあんでわざわざ塩抜きしてから煮込むという手間がかかることから、「ぜいたく煮」という名前がついたようです。

