

信州  
名物

# お煮かけ

栃木県初上陸

信州（長野県）に古くから伝わる「お煮かけ」  
 （地域によっては「おとうじ」）は、  
 行祭事等で食べられる郷土料理です。  
 ゆでた麺を「とうじ籠」という竹で下きたザルに入れ、  
 食べる直前につゆの中で温めてから盛りつけ、  
 最後につゆをかけます。  
 煮たつゆをかけるので「お煮かけ」、  
 または麺をつゆに投じるので「おとうじ」と呼ぶそうです。  
 各家庭で様々な具があるのが特徴の「お煮かけ」、  
 花みずきではたっぷりの野菜に鴨肉を加えた  
 風味豊かなつゆをご用意しました。  
 みんなで鍋を囲めば会話も弾む、信州伝統の「お煮かけ」。  
 ぜひ一度ご賞味ください。

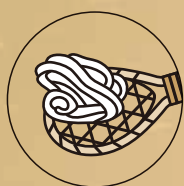


お煮かけ(そば/うどん)

山菜・きのこ・鴨肉・野菜

2人前～ 2,520円(税込)

## お煮かけのお召し上がり方



① 麺を「とうじ籠」に入れます



② つゆにつけて温めます



③ 器に麺と具、つゆを盛りつけてお召し上がりください