



令和始まって以来の義明苑衝撃スクープです！？

6月18日に12弾目「愛媛の郷土料理」を、厨房が提供するようです。

※過去歴『九州』『北海道』『長野』『栃木』『群馬』『千葉』『沖縄』『秋田』『岩手』『神奈川』『愛知』

今回は、四国地方の「愛媛県」に小旅行に誘います♡

## ♪6月18日の昼食ご紹介♪



① **北条鯛めし**…北条鯛めしとは、鯛一匹を丸ごと

ご飯と炊き込む北条の郷土料理です。



② **せんざんき(千斬切)**…骨付きの鶏肉をから揚げの様に

揚げる愛媛の郷土料理。名前の由来は、鶏を丸ごと

千のように斬るため「千斬切」と呼ぶなど由来は多彩。

骨は危ないので、無いですが…ご堪能ください!!

③ **じゃこ天**…愛媛県南予地方の海岸部で作られている

地魚をすり身にして油で揚げている郷土料理。

おろしと醤油であっさりとお召し上がり♪



④ **茄子の浅漬け**…愛媛の伝統野菜「絹かわなす」

をみずみずしい浅漬けにしてみます。

⑤ **いもたき汁**…愛媛では、芋を炊きそれを肴に

宴をする事を「いもたき」という。それを

提供しますので、盛り上がっていきましょう♪



⑥ **ポンジュースのムース**…愛媛のみかんを発展させた

商品!!日本一のジュースになるようにポン!!とつけ

たようです。食べやすいムースにして提供します♡



## おやつ

⑦ **最中(白餡とみかん)**…可愛らしい最中の絵柄と、さっぱりしてる

白餡とオレンジピールの爽やかな味わいを是非堪能して下さい!(^3^)