

しぐれ煮について

しぐれとは漢字で【時雨】と書き、

秋の終わりから冬の初めごろに、降ったりやんだりする小雨のことです。



【しぐれ煮】とは、はまぐりや牛肉を生姜と煮込んだ料理のことです。時雨のように短い時間でサッと煮込む料理なので、時雨煮になったという説があります。素敵な名前ですね

しょうが
生姜がポイント！

