

しんおんせんちょう きょうどりょうり に  
新温泉町の郷土料理【じゃぶ煮】



しんおんせんちょう  
新温泉町のHPより

じもと にく やさい  
地元でとれたお肉や野菜を  
に こ えいようまんてん  
煮込んだ栄養満点メニュー

「じゃぶ煮」という料理名は、煮込むときに水を入れなくても、豆腐や野菜から水分が**じゃぶじゃぶ**出ることから付いたそうです。

昔は、お肉はとても貴重なものだったので、じゃぶ煮は「ハレの日」である祭りやお盆、人がたくさん集まるときなどに大鍋で作って振る舞われる、おもてなしの料理でした。