

しん じる 新メニュー♪ せんべい汁

せんべい汁は、だし汁の中に、南部せんべいを割ったものを入れて、煮込んで食べる青森県の郷土料理です。

おせんべいと言えば、普通はお米から作りますが、南部せんべいは、小麦粉と塩から作ります。せんべい汁用に作られたもので、煮込んでもとけにくく、モチモチとしています。せんべいのとろみでお汁が冷めにくいので、寒い時期にはぴったりのお汁です。



なんぶ
南部せんべい

ちょうりいん がんば
調理員さんが頑張って
わ
割ってくれたよ

