



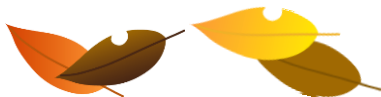
AZABU
KITCHEN

ご当地

2024-15

麻生病院栄養科

紅しょうが天
11月1日



- ・紅しょうが天そば
- ・蒸しシューマイ
- ・フルーツ盛り合わせ



大阪名物

紅しょうが天

今回は玉葱のかき揚げに
紅しょうがを混ぜて、そ
ばにのせました♪



麻生キャラクター
「ヒボスロー」



社会医療法人
耳鼻咽喉科 麻生病院

その名の通り、紅しょうがに衣をつけて揚げた天ぷらのことです。紅しょうがを丸ごと、もしくは薄切りにして揚げる、または千切りにしてかき揚げにするなど様々あります。

近年は大阪ならではのご当地料理として認知度を高めており、紅しょうが天味のポテトチップスやせんべいなど、さまざまな関連商品も考案されています。

和歌山県を含む紀伊半島西側では、梅の生産が日本一で、梅干しを作る際に大量の赤しそ入りの梅酢ができます。この梅酢に、近隣で収穫されるしょうがの薄切りを干して漬けるとアントシアニンの赤い色に染まり、保存食として関西地方に定着したのが「紅しょうが」です。