

今日の
おすすめ

今日のみそ汁には「^{しる}仙台^ふ麩」が
^{はい}入っています。^{せんだい ふ}仙台麩について^{しょうかい}紹介します。



仙台麩（せんだいふ）

^{べつめい}別名^{あぶらふ}油麩（あぶらふ）は、^{みやぎけん と め ち ほう}宮城県登米地方を^{ちゅうしん}中心に^{つく}作られる^{あぶら}油で揚^あげた麩のことです。^{こ む ぎ こ}小麦粉と^ねグルテンを^{ぼうじょう}練って^{あぶら}棒状にし、^あ油で揚げたもので、^{どくとく ふうみ しょうかん とくちょう}独特の風味と食感が特徴です。



^{みやぎけん}宮城県の^{めいぶつあぶら ふ どん}名物油麩丼



^{せんだい ふ}仙台麩を使った料理で有名な「^{りょうり}油^{ゆうめい}麩^{あぶら ふ どん}丼」という

ものがあります。^{あぶら ふ}油麩を^{おやこどん}親子丼のように^{たまご}卵とじ

にした、^{どんぶりもの}丼物です。^{みやぎけん と め し}宮城県の登米市という^{ところ}所

では、^{きゅう}B級グルメとして^{にんき}人気があります。

