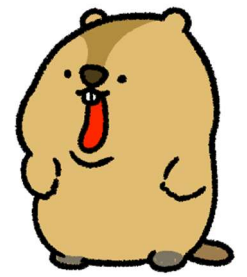


今日の おすすめ

りょうり
ハヤシライスってどんな料理？
いろいろ せつ しょうかい
色々な説があるので紹介します。



ハヤシライスは、日本で生まれた「洋食」の一つで、牛肉や豚肉など
と玉ねぎを「デミグラスソース」で煮込んだ料理です。カレー
ライスと似ていますが、辛くはなく食べやすい料理です。



ハヤシライス誕生の伝説



説① 早矢仕さんが作った

明治初期に本屋さんの丸善（まるぜん）とい

う会社を作った早矢仕有（はやしゆうてき）

さんが考案したという説。



説② 林さんが作った

上野精養軒という洋食屋さんの、林シェフが開発した説。



説③ ハッシュドビーフという料理から

細切りの肉で作る「ハッシュドビーフ」をご飯と一緒に食べる料理

を「ハッシュドビーフ ライス」と言い、この名前が短くなって「ハヤシライス」になった説。

