

# 本日の 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。



にほん う ようしょく ひと ぎゅうにく ぶたにく  
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

めいじじょき ほんや ほんや  
明治初期に本屋さんの丸善(まるせん)とい  
う会社を作った早矢仕有的(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

うえ のせいようけん ようしょくや はやし かいはつ せつ  
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

ほそ ぎ にく つく はん いっしょ た りょうり  
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。

