

お正月をもっとおいしく。

お正月のお料理といえば、「おせち」と「お雑煮」。実は、どちらも知れば知るほど、面白いんです。おせちとお雑煮の魅力を知って、お正月ならではのおいしさをもっと楽しんでみませんか？



全国のお雑煮

ひとことで「お雑煮」と言っても、その味わいは様々。おいしさ、驚きいっぱいの全国の一椀をチェックしてみましょう！



新潟県



角餅 焼き すまし汁

鮭にいくらに野菜もたっぷり！ぜいたく具 沢山雑煮。

三重県



角餅 ゆで 赤味噌

大根も里芋も真っ黒！赤味噌のお雑煮は衝撃。

熊本県



丸餅 ゆで すまし汁

納豆といっしょに食べる、びっくりの納豆雑煮。



広島県



丸餅 ゆで すまし汁

牡蠣の豊かな風味とぶりの食感が絶品。

鳥取県



丸餅 ゆで あずき

小豆の煮汁に丸餅が入ったぜんざいのようなお雑煮。

青森県



角餅 焼き 赤味噌

郷土料理「けの汁」にお餅を入れて、召しあがれ。

群馬県



角餅 焼き すまし汁

利根沼田に伝わるお雑煮はお豆腐も入って具たくさん！

岩手県



角餅 焼き すまし汁

くるみの甘みと汁の塩気は、意外にはまる組み合わせ。

長崎県



丸餅 ゆで 白味噌

鍋に具材がぎっしりつまった具雑煮。

福岡県



丸餅 ゆで すまし汁

縁起かつぎのかつ(勝)お菜のお雑煮。

香川県



あん餅 白味噌

お雑煮にあん餅!? 絶妙な組み合わせがやみつきに。

大阪府



丸餅 ゆで 白味噌

角を立てず、まあるく収めようの意味で丸もちを使用。

愛知県



角餅 ゆで かつお出汁

シンプルなのが驚き！名(菜)を上げるあっさり雑煮。

東京都



角餅 焼き すまし汁

これぞ、日本のお雑煮！出汁としょうゆでシンプルに味付け。

協力：前原製粉株式会社
厳選した素材を使用した和粉・包装餅・鏡餅などを提供する製粉会社。
特別栽培米を使ったまる餅などこだわりの味に出会える。 <http://www.gishi.co.jp/home/>

※お雑煮の調理方法は、同じ都道府県でも地方や家庭により異なります。

