

# 全国ご当地グルメ味めぐり

## 8月の旅行先は「**愛知県**」です

愛知県名古屋市はグルメ激戦区として知られ、名物料理を「**名古屋めし**」と呼びます。今回は名古屋めしの代表的な食べ物のひとつ「**味噌カツ**」をご提供いたします。

名古屋圏特有の八丁味噌などの豆味噌をベースに、カツオ出汁、砂糖などをブレンドした甘辛い特製のタレをとんかつにかけた料理です。

ぜひ、名古屋めしをご堪能ください！

栄養グループ一同



出典：Web サイト、Frame illust

### 提供日(8月20日)

#### 《献立》

味噌カツ

穴子のうざく

お吸い物

水ようかん



#### 八丁味噌とは？

八丁味噌の名は、愛知県岡崎市の岡崎城から西へ八丁(約 870 m)の距離にある八帖町(旧八丁村)に由来しています。

豆麴で作られる豆味噌で、濃厚なコクと少々の酸味、渋味、苦みがあるのが特徴です。



次回の旅行先は「岡山県」です。

お楽しみに♪