

新鮮な海産物・ご当地グルメの魅力をご紹介します！

道東に行ったら食べたいご当地グルメ

特集—グルメ

道東の定番！集めました

道東 — a weekend trip



羅臼ではサーモンやイクラ、そして黒ハモを堪能！

北海道といえば、新鮮な海産物。北方領土周辺の水域は親潮(千島海流)と黒潮(日本海流)が交錯し、水産物が極めて豊富で、古くから世界三代漁場の1つに数えられています！親潮・黒潮は中学校の社会で習うよね！



羅臼昆布ラーメン▶
昆布麵を使用した昆布尽くしのラーメンもご当地グルメとして人気です。

1日目の夕食も、新鮮で美味しかったです！



伝統ある根室のローカル飯「エスカロップ」！

地元の老舗レストランで考案され、現在も根室市民に愛され続ける「エスカロップ」！漁師が早く食べられてお腹いっぱいになれるメニューとして考案されました！漁業が盛んな根室ならではのですね！なかなか聞きなれないこの名前はフランス語で「肉の薄切り」を意味する"Escalope"から由来すると言われています。



北海道といえば「ザンギ」

私たち噂の「ザンギ」食べてみました！「ザンギ」は北海道で伝承されてきたグルメで、一般的に北海道では鶏の唐揚げのことを「ザンギ」と呼びます。一般的な唐揚げと比べて味付けが濃いのが特徴で、揚げる前に鶏肉を醤油ベースの甘辛いタレに漬けて作られます。名前の由来は、中国料理の鶏の唐揚げ「炸鶏(zhaji)」(発音：ザーチー / ザーギー)に運が付くようにと、文字の間に「ン」を加えて「ザンギ」になったという説があるそうです。現在では、鶏肉の唐揚げ以外にも「タコザンギ」や「サケザンギ」のように、食材に衣つけて揚げたものを「〜ザンギ」と名称をつけて呼ばれています。

特集—グルメ

道東の定番！集めました

道東 — a weekend trip