

令和8年1月19日 月曜日

100年フード

秋田県きりたんぽ





きりたんぽは  
カットして  
オーブンで  
焼きました



# きりたんぽ



おおだてし

秋田県大館市で江戸時代から親しまれている家庭料理です。比内地鶏のだしに地元の食材を加えて作る鍋料理で、ごはんをつぶして串にさして焼いた「きりたんぽ」を入れます。

新米の時期になると、「たんぽ会」が開かれ、街はきりたんぽ一色になります。家族の味として受け継がれてきた、客をもてなすためにも欠かせない、ごちそうです。