

2023年 あけましておめでとうございます！！

お正月といえば「おせち料理」と「お雑煮」。
地域によって少しずつ味や具材が違うと思います。
最近では、その地域出身のタレントがテレビで紹介しているので皆さんご存じの方も多いと思いますが、香川県の「お雑煮」を紹介したいと思います。

香川県で食べられているお雑煮は、いりこ出汁に白味噌。
具材は大根、金時人参（全国生産量一位だそうです）などの野菜、かまぼこなど。皆さんが一番驚かれるのはお餅が「餡入りの丸餅」ということです。甘い白味噌に甘い餡入りもちのお雑煮です。

香川県の方でもこのお雑煮は、苦手という方もいます。
「あん雑煮うどん」を名物としているうどん屋さんもありますよ。香川県にお越しの際は、是非ご賞味ください！

2023年はうさぎ年。ますます飛躍の年にしていきましょう！

当社事務員Mさん宅のお雑煮です！



お雑煮の食べ
過ぎで飛べない
兎になりました（涙）



本年もどうぞよろしくお願いたします！！！！