

1がっ

おお さか ふ

大阪府

お米れとふるさとめぐり

この や
お好み焼き



※イメージです。

大阪の味とえばまず思い浮かぶ、
大阪府民のソウルフードです。
キャベツの入った生地には濃厚ソースや青のり、削り節を
トッピングしていただきます。
府内では家庭料理としても広く浸透しています。

豆知識

戦後、子どもたちは駄菓子屋の「一銭洋食」と呼ばれる、
小麦粉を水でとき焼いたものにネギをのせてソースをかける
駄菓子でおなかを膨らませていました。しかし、それだけでは
おなかが膨らまず、キャベツを入れてかさ増しをすること
によって空腹を満たすようになりました。これがお好み焼きの
原型であり、やがて好みの食材を混ぜて作ることが由来となり
「お好み焼き」と呼ばれるようになったそうです。



1がっ

おお さか ふ

大阪府

お米れとふるさとめぐり

この や
お好み焼き



※イメージです。

大阪の味とえばまず思い浮かぶ、
大阪府民のソウルフードです。
キャベツの入った生地には濃厚ソースや青のり、削り節を
トッピングしていただきます。
府内では家庭料理としても広く浸透しています。

豆知識

戦後、子どもたちは駄菓子屋の「一銭洋食」と呼ばれる、
小麦粉を水でとき焼いたものにネギをのせてソースをかける
駄菓子でおなかを膨らませていました。しかし、それだけでは
おなかが膨らまず、キャベツを入れてかさ増しをすること
によって空腹を満たすようになりました。これがお好み焼きの
原型であり、やがて好みの食材を混ぜて作ることが由来となり
「お好み焼き」と呼ばれるようになったそうです。

