



※イメージです。

お好み焼き

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。







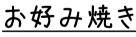








※イメージです。



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。











