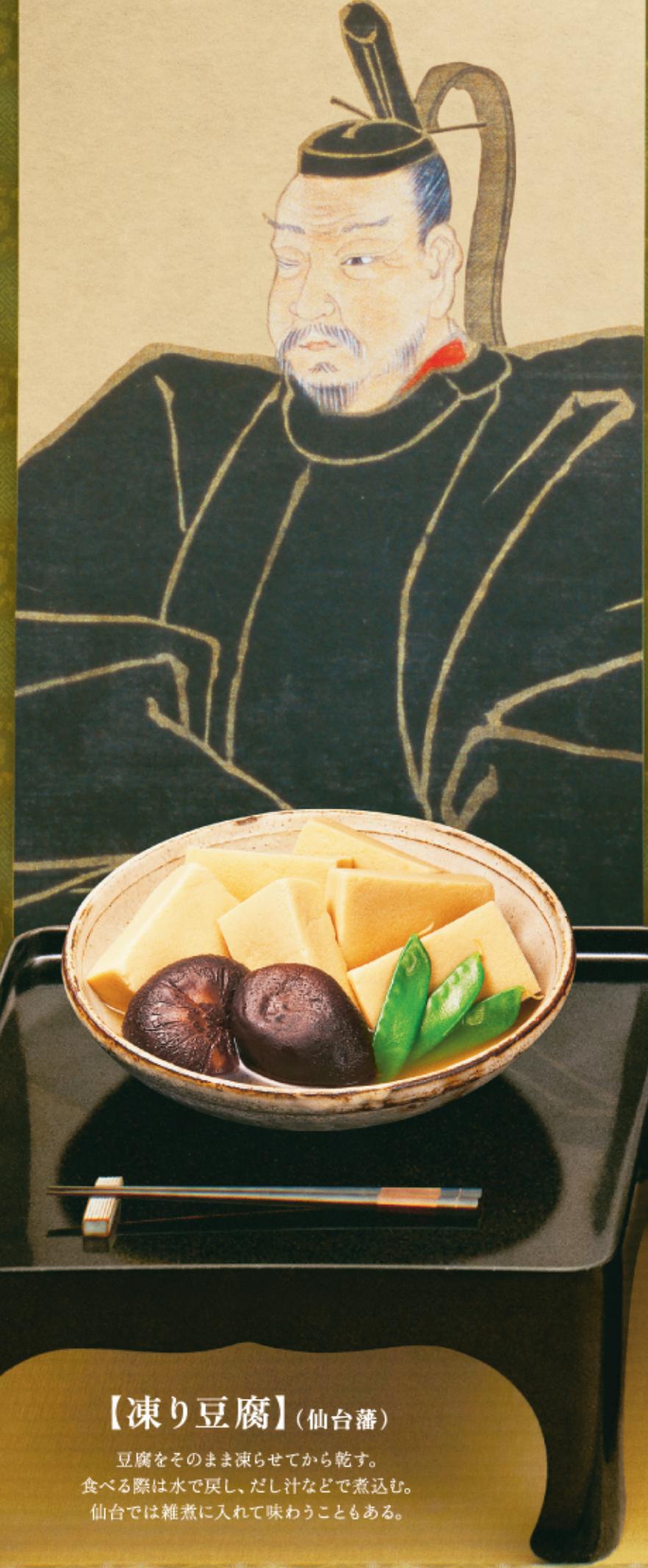


料理男子。

伴達政宗



【凍り豆腐】(仙台藩)

豆腐をそのまま凍らせてから乾す。
食べる際は水で戻し、だし汁などで煮込む。
仙台では雑煮に入れて味わうこともある。

前田利家



【あつめ汁】(加賀藩)

大根やごぼう、里芋など様々な材料を
集めて作った具沢山の味噌汁。利家は出身地
尾張の赤味噌を使ったという。

武田信玄



【ほうとう】(甲斐国)

小麦粉を練って太く切った麺を、
かぼちゃなどの野菜や山芋とともに
味噌仕立ての汁で煮込んだ麺料理。

徳川光圀



【ラーメン】(水戸藩)

こだわりの麺を、豚肉でとった出汁で煮て、
生姜、にんにく、ねぎ、らっきょうの
「五辛」と呼ばれる調味料を添えるのが光圀流。

手料理で、人の心をつかむ。できる男の知恵です。

自らの手料理をふるまうことで、主君や家来の胃袋をつかむ。歴史の中には、そんな武勇伝を持った料理男子たちがいました。

料理は人を呼び、人はおいしさを分かち合うことで信頼関係を育む。家族から仕事仲間まで、大切な人との結びつきを深めてくれる料理の愉しみを、味の素KKが応援します。



Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO.[®]