

ランチメール

ちく

ぜん

2022.5.24

筑

前

煮



とは...

筑

前

煮



ふくおかけん ほくぶ せいぶ

いまの福岡県北部・西部にあたる

筑前地方の郷土料理の

煮物です。とり肉・にんじん・ごぼう・

こんにゃくなどを炒めて甘辛く煮て

作ります。「油で炒めてから煮る」という

点が筑前地方独特のものだったと

言われたことが由来とされています。

お正月などにも欠かせない料理です。