

郷土料理メニュー

西京焼き



<西京焼き>

「西京焼き」とは焼き魚の一つで西京漬け(白味噌漬け)にした魚を焼いた料理全般を言います。

日本では平安時代の頃から食材を味噌漬けにする習慣がありました。

当然魚も生ものですから、保存方法の一つとして味噌漬けがはじまったといわれています。

西京味噌漬けした魚は全て「西京焼き」ですので、その種類はたくさんあります。

銀鱈(ぎんだら)・金目鯛(きんめだい)・鱈(さわら)
銀鮭(ぎんじゃけ)・赤魚(あかうお)・目楯木(メカジキ)
鰯(かれい)・鰯(ぶり)・紅鮭(べにじゃけ)・鯖(さば)
魚以外にも、豚肉・鶏肉も西京焼きがあります。

西京焼きならではのコクのある甘みや、豊かなみその香りを堪能してみてください。