

# 郷土料理メニュー

## たらのじゃっば汁風煮



職員がお昼を頼むとこのようなお弁当箱で食事が用意されます。  
ちょこっとご紹介です。

「じゃっば汁」は、青森の冬を代表する魚・鱈（タラ）のじゃっば（アラ）と野菜などを煮込み、塩や味噌で味付けした、青森の冬にはなくてはならない代表的な郷土料理です。栄養価が高く、寒い冬に心身ともに温まるということから、家庭でも人気の定番料理となっています。

にじの郷では副食のメインとして提供する為に、「たらのじゃっば汁風煮」として提供しました。冬の寒い季節にぴったりの一品だと思います。心も体も温まりますね。

