

奈川名物とうじそば こころも身体もほっかほか

『とうじ』とは、ひたし・あたためるという意味があり、甘い香り立ち昇る大鍋で、旬の山菜やきのこ、野菜を煮立て、その汁の中へ小割りしたそばをとうじかごに入れ、さっとあたためます。汁や具をたっぷりと盛り付けていただく、こころも身体も芯からあたたまる名物そばです。

奈川名物「とうじそば」の食べ方



① 醤油仕立てのだし汁に鶏やカモなどのお肉と季節の野菜や山菜・キノコなどを入れた鍋を煮立てます。一度ゆでたお蕎麦をよく冷やし小分けにします。



② 「とうじかご」に小分けにしたお蕎麦を入れ熱々のお出しの鍋に入れさっと温めます。



③ 温めたお蕎麦をお椀に盛ります。



④ 汁と具をお椀に入れます。お好みで七味やワサビ、ネギなどの薬味を入れていただきます。

最後まで熱々で伸びないお蕎麦をいただくことができ、野菜や蕎麦の栄養分がたっぷりと含まれただし汁もいただくことができます。