

室蘭にしかない食べ物は何？

鉄鋼マンが愛した味、室蘭だから生まれた味、そのおいしさには理由がありました。



室蘭やきとりに、洋がらしは欠かせない。
おでんやトンカツ用をやきとりにもつけたのが始まりだとか。

やきとりなのになぜか豚肉

室蘭やきとり

日中戦争がはじまった昭和初期、食糧増産のために全国で養豚がすすめられました。食べるものが不足していた戦後は、屋台などで豚肉やモツ(内臓)が安く食べられるようになりました。

当時は、豚のほかにも野鳥も串焼きにしていったことから、名前は「やきとり」のまま、やがて豚肉と玉ねぎを串焼きにして、洋がらしをつける食べ方が定着していきました。



道内では室蘭だけで生産

うずらのたまご

南にある函館よりも1月の平均気温が高く、夏と冬の寒暖差も少ない室蘭は、うずらの飼育に向いています。こだわりのエサを与えてうずらを育て、健康的なたまごを生産し、加工や販売まで、一つの会社が行っているのが菌が入りこむこともなく、安全性が高く、味も濃厚なおいし



アツアツのごはんに、生のうずらたまごを5、6個のせてしょうゆをたらし。ニワトリのたまごより濃厚で栄養もあるんだよ。

いたまごになるのです。北海道で売られてい

室蘭でしかとれない

ヤヤン昆布

ヤヤン昆布は、波が荒らい室蘭の海でとれ、岸壁に打ちつけられて傷つくため、だし昆布としては使い物にならず、とろろ昆布などに加工されてきました。ヤヤンとはアイヌ語で「普通の」を意味しますが、ほかの昆布と比べて栄養素が豊富にふくまれているといわれています。

人気の駅弁

「母恋めし」の

ホツキの炊き込みごはんにも、味付きうずらたまごの液にも、このヤヤン昆布のだしが使われています。



ホツキ貝のだしで炊きこまれた、母恋めしはうま味たっぷり。貝の食感も70%。