



ゆうあんやき



「ゆうあんやき」とは、^{かお}ゆずの^き香^りをつけたタ
レに、^{さかな}魚^つを^や漬^{りょうり}けて焼いた料理です。

^え江戸^ど時代^{じだい}に^{きたむら}北村^{ゆうあん}幽庵^{ひと}という^{かんが}人^{りょうり}が考^ええた料理な
ので、「^{ゆうあんや}幽庵^{なまえ}焼き」という名前がつきました。

今日は「^{さけ}鮭」のゆうあんやきです。「^{さけ}鮭」はおうち
でもよく食^たべるお^{さかな}魚^さではないでしょうか。
こまかい^{ほね}骨^たはないので食^たべやすいですよ。

