

おき なわ けん きょう ど りょう り 沖縄県の郷土料理



タコライス



タコスの具である、ひき肉やトマト、チーズをご飯の上のせた料理。沖縄でうまれて、よく食べられている料理です。「たこ」は通常入っていません。

アーサスープ



沖縄ではあおさのことを「アーサ」と呼びます。特にアーサスープはお祝い事には欠かせない一品で、ビタミン、ミネラル、たんぱく質を豊富に含んでいます。

サーターアンドンギー



沖縄では、「砂糖」はサーター、「油」はアンドン、「揚げる」はアギー、と言います。「砂糖入り揚げ菓子」という意味です。