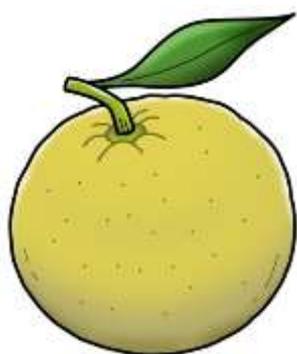




## ゆうあんやき



「ゆうあんやき」とは、<sup>かお</sup>ゆずの<sup>かお</sup>香りをつけた夕しに、<sup>さかな</sup>魚を<sup>つ</sup>漬けて<sup>や</sup>焼いた<sup>りょうり</sup>料理です。

<sup>え</sup>江戸時代に<sup>きたむらゆうあん</sup>北村<sup>ひと</sup>幽庵という人が<sup>かんが</sup>考<sup>りょうり</sup>えた料理なので、「<sup>ゆうあんや</sup>幽庵<sup>なまえ</sup>焼き」という名前がつきました。

今日は「<sup>さけ</sup>鮭」のゆうあんやきです。「<sup>さけ</sup>鮭」はおうちでもよく<sup>た</sup>食<sup>さかな</sup>べるお魚ではないでしょうか。こまかい<sup>ほね</sup>骨はないので<sup>た</sup>食<sup>た</sup>べやすいですよ。

