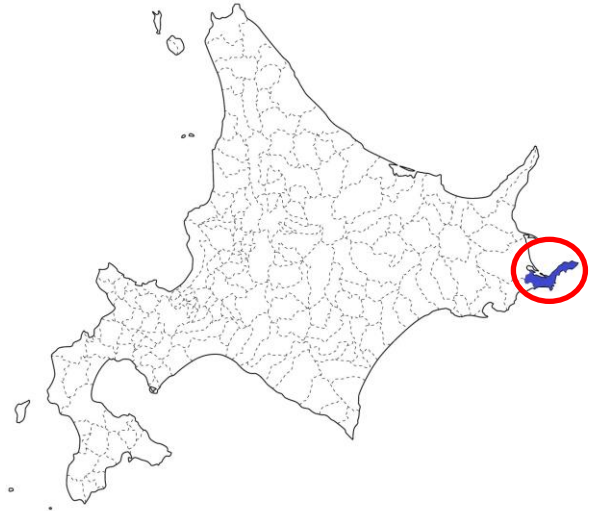


こん げつ きょう ど りょう り ね む ろ し

# 今月の郷土料理 根室市

## エスカロップ



日本で一番東に位置する根室市は、朝日に一番近い街で、酪農と漁業が盛んです。夏でも涼しい気候が特徴で、濃厚でおいしい牛乳がとれます。サンマは日本で一番の水揚げがあります。そして、花咲ガニは、根室でとれる有名なカニで、夏に漁のピークを迎えます。釧路から根室をつなぐ JR花咲線、根室駅が今年で100周年を迎えました。



### ～エスカロップ～

エスカロップは、薄切りのトンカツをごはんにのせて、デミグラスソースをかけた根室市のご当地メニューです。「エスカ」と略して呼ばれることもあります。エスカロップの名前の由来は「肉の薄切り」で、イタリア料理の名前からつけられたという説もあります。

1963年頃、根室市の洋食店「モンブラン」のシェフが考案しました。もともとは、地元の漁師さんたちのために手早く満腹感を得ることができるメニューとして考えられました。水産都市根室ならではのメニューです。今では、トンカツの代わりにエビフライやカキフライをのせたエスカロップもあります。今日は、バターライスの上にトンカツ、竹の子入りのデミグラスソースをかけていただきます。

