

ロードトゥ
ソウル
Soul
ごはん

昔から愛され続ける
地元ごはんをご紹介します

北陸

日本海の幸に恵まれた北陸3県。新鮮な魚介類がおいしいのはもちろん、北前船がもたらした昆布など伝統の食文化が根付く、多彩な料理が味わえます。長い歴史に育まれた食材を、和食だけでなく洋食などにうまくアレンジしたグルメも豊富です。樓の深い北陸グルメをお楽しみください。



想像を超えるおいしさ！
昆布とパンの意外なマリージュ

「昆布を細かくしてパンに練り込んだ『昆布パン』は、昆布の消費量が全国トップクラスという富山県民の『昆布愛』が詰まらした逸品。射水市にある『さわや食品』の人気商品です。北海道産の昆布と富山県産の米粉を使い、昆布の塩気とモチモチ食感が絶妙な味わい。軽くとーストするとふんわり感がアップし、『昆布の香ばしさ』が引き立ちます。

昆布パン
富山県射水市



金沢おでん
石川県金沢市

バイ貝や車麩、赤巻など、
地元ならではの「おでん種」が魅力

関東炊きや味噌煮のおでんなど、ご当地のおでんは数あれど、北陸の逸品「おでん」といえば「金沢おでん」です。その歴史は古く、昭和9年創業の「菊」というお店が発祥とか。今では、市内中心部に20軒以上のおでん屋が通年で営業しています。

特徴的な具としては、バイ貝や車麩、練り物の「赤巻」、源助だいこん、香箱かき甲羅に美しかったカニ面（11月〜12月までの時期限定）など。ゲシが香る上品な味わいです。ちなみに金沢のおでん屋では、刺し身や焼き魚など、居酒屋メニューも出すところが多いのも特徴です。



ボリュームたっぷり大満足！
オムライスとトンカツのコラボ

ボルガライス
福井県越前市

越前市武生地区で親しまれてきたボルガライス。市内の洋食店や喫茶店などで味わえます。その歴史や由来は謎に包まれています。オムライスの上にトンカツをのせ、各店オリジナルのソースをかけるのが一般的です。デミグラスやトマト、中華風などソースのバリエーションだけでなく、オムライスの具材やトンカツにも各店のこだわりがあり、食比べも楽しいこと間違いなし。

