



和歌山県＊郷土料理＊

和歌山県の「てんかけラーメン」
は最後まで飲み切れるように
考案された、あっさりした味わい
のスープが特徴です。具材は、
ワカメと紅ショウガ、ネギ、そして
たっぷりの天かすという異色の取り合わせ。スープ
に合う具材を探し、試行錯誤の末、天かすに たどり
着いたとのことで相性はばっちりです。