

(参考) ご当地料理の例

1 郷土料理

特徴としてあげられる例	<ul style="list-style-type: none"> 古くから伝わる。地域で受け継がれてきた料理 	<ul style="list-style-type: none"> 地域の歴史や文化 <p>地域の食文化に深く結びついている</p>
<p>参考：農林水産省「うちの郷土料理」より</p> <ul style="list-style-type: none"> うどん ・呉汁 ・冷や汁（すたて） ・煮ぼうとう（ひもかわ） ・ねじ（小豆ぼうとう） ・いがまんじゅう ・塩あんびん かてめし ・うでまんじゅう ・ゆず巻き ・飯餅 ・つとっこ ・小麦まんじゅう ・聖天ずし ・八ツ頭の茎の炒め煮 やきとり ・すみつかれ ・フライ ・たらし焼き ・おなめ ・どじょう煮 ・くわいの含め煮 ・ゼリーフライ みそポテト ・こんにゃくのみそおでん ・つみっこ ・栗の渋皮煮 ・甘露梅 ・ねぎぬた <p>参考：埼玉県　ふるさとの味伝承士　埼玉ふるさとの味伝承料理</p> <p>以下一例として紹介（詳細は　埼玉ふるさとの味伝承料理をご覧ください）</p> <ul style="list-style-type: none"> 手打ちうどん ・おっきりこみ ・小豆ぼうとう（秩父地方） ・いなり寿司 ・五目ちらし寿司 ・花寿司 つみっこ（すいとん） ・しみつかれ（北埼玉地方） ・芋がらの煮付け ・切り干し大根の煮物 ・きんぴら 里芋の煮しめ 黒豆の煮豆 ・いもきんとん ・きやらぶき ・お茶の葉のてんぷら（入間地方） ・ナマズのたたき(埼葛地方) なすとピーマンの油炒め など 		

2. B級グルメ

特徴としてあげられる例　郷土料理との違い	<ul style="list-style-type: none"> 地域振興を目的として開発されたものや料理 	<ul style="list-style-type: none"> 歴史が浅い。 <p>地域発祥で、安価で庶民的で日常的である。</p>
----------------------	--	--

以下 一例

- 武蔵野うどん ・川越太麺焼きそば ・鴻巣川幅うどん ・北本トマトカレー など