

さいきょう や
西京焼きは、京都の「西京みそ」という白み

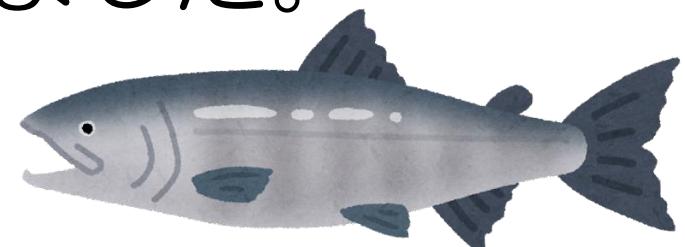
きょうと
さけ
ちょうみりょう
くわ
さかな
そに、みりんやお酒などの調味料を加えて、魚
にく つ こ や
やお肉を漬け込んで焼いたものです。

さいきょう
西京みそは、他のみそよりも塩分が低く、甘

えんぶん
ひく
あま
みがあるのが特徴です。

きょう
今日は、ホキを漬け込んで焼きました。

あじ
た
くだ
ぜひ味わって食べて下さい！





ごはん、ホキの西京焼き、白菜と油揚げのカリカリサラダ、むらくも汁