



食文化の違い

さて、どん兵衛が東西で味や色調が違うのは有名な話です。
 ファインフーズも大阪の本社と、東京営業所があり、事務員の雑談から、
 食文化の違いについて驚きがいくつもあったのでまとめてみました！

関東

ピザ切り

お好み焼きは皆でシェアするもの
 という感覚の関東。色々な種類を
 皆で分け合って食べる。

お好み焼きの 切り方



関西

格子切り

お好み焼きは、一人一枚食べきる
 ものという感覚の関西。(広島も)
 シェアするという発想自体ない。

一口メモ：東京営業所の事務が来阪した際に、お好み焼きを食べに行き、
 お互いが「えっ？」と衝撃を受け、東西の違いが発覚しました。

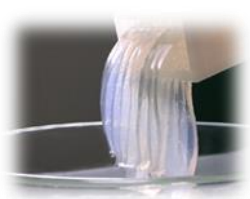
6枚切り、8枚切りが主
 関東では、カリカリに焼くことが
 出来る、薄めのパンがよく売れる
 そうです。



4枚切りか5枚切りが主
 もちもち食感の厚切り食パン
 が人気。ちなみに、食パンの
 購入額も出荷量も関西の方が
 多いそう。

酢醤油
 酢醤油で食べる。奈良時代にとこ
 ろてんが入った当時は「からし酢」
 で食べられていました。その後、
 醤油のうま味を足し全国的に「酢
 醤油味」が広まったといえます。

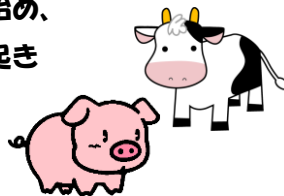
ところてんに つけるのは？



黒蜜
 ところてんは、おやつとして黒蜜
 をかけて食べる。ところてんが入
 ってきた当時、都だった京都など
 では貴重な砂糖が貴族で流行。
 その後庶民へも甘味文化が根付い
 たとされる。

豚肉
 洋食文化が普及し、豚を食べ始め、
 関東大震災後、養豚ブームが起き
 豚肉が一般的となった。
 カレーや肉じゃがももちろん
 豚を入れる。

「肉」と言えば？



牛肉
 カレー、肉じゃがなどは、牛肉を
 入れる。松阪牛、神戸牛、近江牛
 など産地が多いからでしょうか。
 豚を使う時は、51の「豚まん」
 など、「豚」が入ります。

年中行事の違い

関東

関西

切り餅

元々は丸餅だったが、もち米が手に入りやすくなり、江戸に人口が集中すると、ついた餅を丸めるより、平たくして切った方が手取り早かったため、切り餅になりました。

*焼いて、雑煮に入れる所が多い

お雑煮のお餅



丸餅

角があるのは「角が立つ」から縁起が悪いとされ、丸い形は、「円満」を連想させ縁起が良いとされています。

*丸餅は、そのまま雑煮に入れて火にかけ、煮ることが多い

ポン菓子

カラフルに色づけされたポン菓子。うるち米を爆発させて膨らませたものに砂糖で味付け。



ひなあられ



*京雛の座り方。関東雛では逆になる。

あられ

直径1cmくらいの丸い形のあられに、醤油や海苔、海老などの味付けをして焼いたもの。



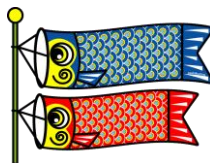
柏餅

江戸時代に、武家では子孫繁栄と無病息災を願って柏餅を食べるようになった。柏の葉は

新芽が出来るまで葉が落ちず縁起物だった。



端午の節句



ちまき

平安時代に中国から端午の節句とともに、粽が伝えられた。

伝統を重んじること、また当時、柏の葉が手に入りやすかったこともあり、ちまきを食べる。(現在は柏餅も食べます)



色の濃い蕎麦

江戸時代、つゆに麵をつける盛り蕎麦が好まれ、つゆを飲まない為蕎麦に絡むようにつゆを濃く、濃口醤油の濃い味が好まれた。

具は長寿を象徴する海老天が主流。



年越しそば



色の薄い蕎麦

つゆを飲むかけ蕎麦が好まれた。関西では、昆布だしに淡口醤油で薄味にしています。

具は京都を中心にニシン（二親から子供が恵まれるという縁起物）が主流。

