



# ねえきいて!

お米のてらにし No 3 5

あなたは  
どう  
食べる?  
コレを

いつもありがとうございます。冷奴の食べ方にも「カラシ」派と「生姜(しょうが)」派に分かれます。かけるものも「しょう油」「ドレッシング」「めんつゆ」「ポン酢」など。薬味にいたっては「みょうが」「長ネギ」「三つ葉」「かつお節」「キムチ」と実に様々です。



あなたの000には000のこだわり  
の食べ方を教えてください。

## 目玉焼き

しょう油・ソース・塩・マヨネーズ・ケチャップ・何もかけないで。半分の人がしょう油をかけています。塩は玉子の味を引き立たせ、ソースはコクを出してくれます。これを機会に色々試してみては?



## コロッケ

ソース・マヨネーズ・ケチャップ・しょう油・何もかけないで。最も多いのはソース派。それでも半分に満たずに。マヨネーズ・ケチャップ派も多数。ケチャップとマヨネーズを混ぜて食べるという勇気ある人も。今度挑戦してみても如何?



## 豚まん

カラシ・しょう油・ソース・ポン酢・何にもつけないで。大阪人はしょう油。兵庫県人はウスターソース。四国・中国はポン酢。九州はしょう油。そして東日本の人は何もつけずに食べるのか?



## 天ぷら

天つゆ・塩・ソース・しょう油・何もつけないで。「天つゆに決まっているだろう」「いや塩で食べるが通」「生しょう油で食べるのが普通だよ」から「天ぷらにはソースでしょう!」まで、あなたのこだわりは?

