

日本各地の鍋知識

地名	メニュー	主な食材
北海道	石狩鍋	鮭、すじこ、バター
秋田	きりたんぼ	きりたんぼ、鶏もも肉、牛蒡
	塩魚汁鍋	ハタハタ、せり、長ネギ
東京	すき焼き	牛肉、長ネギ、焼豆腐、しらたき
	ねぎま	まぐろ、長ネギ、せり、わかめ
山形	芋煮会鍋	里芋、しめじ茸、長ネギ、春菊
山梨	ほうとう鍋	ほうとう、ほうれん草、南瓜
富山	鱈ちり	真鱈、白菜、春菊、葛切り、豆腐
	鰯しゃぶ	鰯、水菜
石川	治部鍋	鴨肉、ほうれん草、長ネギ、椎茸
	とりみそ鍋	鶏肉、白菜、白ネギ、椎茸
福井	カニちり	越前ガニ、白菜、長ネギ
京都	湯豆腐	豆腐、昆布
	鱧しゃぶ	鱧、松茸、生湯葉、すだち
大阪	関東煮	練製品、蒟蒻、焼豆腐、卵、すじ肉
広島	牡蛎の土手鍋	牡蛎、人参、大根、牛蒡、白菜、椎茸
山口	ふぐちり	とらふぐ、白菜、春菊、長ネギ
福岡	とり水炊き	鶏モモ骨付き、ほうれん草、しめじ茸
	もつ鍋	臓物、ニラ、キャベツ、ニンニク
その他	あら鍋	アラ、白菜、椎茸、春菊
	餃子鍋	餃子、白菜、長ネギ、人参、春菊
	寄せ鍋	魚介類、鶏肉、焼穴子、蛤、海老芋
	ちゃんこ鍋	鶏肉、つみれ団子、蒟蒻、油揚げ
	鴨鍋	鴨肉、セリ、長ネギ、生麩
	牡丹鍋	猪の肉、長ネギ、しらたき、せり
	海鮮しゃぶしゃぶ	白身魚薄切り、白菜、春菊、椎茸
	しゃぶしゃぶ	牛肉、豚肉、白菜、春菊、春雨
	はりはり鍋	クジラ肉、水菜、せり