

●鍋&汁料理の種類と関連

	メニュー	地方	主な食材	関連材料	満たれ・つけたれ
東日本	石狩鍋	北海道	鮭、筋子、白子	白菜、ごぼう、きのこ、コン、バター	味噌仕立て
	三平汁	北海道	鮭、筋子	酒粕、じゃが芋、ねぎ、大根	味噌、味噌仕立て
	ジンギスカン鍋	北海道	マトン、ラム	ねぎ、椎茸、ビーンズ	ジンギスカンのたれ
	じゃっば汁	青森	たら、白子、あら	春菊、ねぎ、白菜	味噌仕立て
	ぜんべい汁	青森	餅じゃがいも、鰯、豚	豆腐、ねぎ、きのこ	味噌仕立て
	しよつぷる鍋	秋田	はたはた	ごぼう、きのこ、ねぎ、塩魚汁、昆布	塩魚汁仕立て
	きたたんぼ鍋	秋田	比内魚、内臓、きりたんぼ	せり、ごぼう、ねぎ、舞茸、こんにゃく	味噌仕立て
	どらごが汁	山形	はら、白子、あら	豆腐、ねぎ	味噌仕立て
	ひつみつ鍋	岩手	ひつみつ、すじ、だまっこ	鶏肉、ごぼう、白菜、きのこ、ねぎ	味噌仕立て
	芋煮鍋	山形、秋田、岩手宮城、福島、栃木	里芋、牛肉、玉こんにゃく	ごぼう、きのこ、ねぎ、油揚げ	味噌仕立て
西日本	あんこう鍋	東京、茨城他	あんこう、きも	豆腐、ねぎ、椎茸、舞茸	味噌・醤油仕立て
	ほうとう鍋	山梨	ほうとう、鶏肉	かぼちゃ、大根、里芋、白菜、人参	味噌仕立て
	ねぎま	東京	まぐろ	ねぎ、春菊、きのこ、白菜	煮だし
	くえ鍋	和歌山	くえ	ねぎ、白菜、椎茸、すじ菜	昆布だし
	海豆腐	京都他	京豆腐	だし昆布、三つ葉、水菜、ゆず	だし汁
	はもじやぶ	大阪、京都他	はも、鶏肉、水菜	豆腐、ねぎ、きのこ	昆布だし
	はりほり鍋	大阪	越前かに、松葉かに	豆腐、ねぎ、きのこ	昆布だし
	かきすき鍋	福井、兵庫	越前かに、松葉かに	豆腐、ねぎ、きのこ、三つ葉	味噌仕立て
	かきの土手鍋	広島	かき、味噌(合わせ味噌)	大根、ごぼう、春菊、豆腐	味噌仕立て
	ふくちり	山口、大分他	ふく、香くらあ	白菜、ねぎ、春菊、豆腐	昆布だし
全国	鶏水炊き	福岡他	地鶏、骨付きもも、つくね	白菜、ねぎ、葱、きのこ	鶏がら、ぼん群
	もつ鍋	福岡	牛蒡、丸鶏、ミックス	ニラ、キャベツ、にんにく、チャップソ	醤油、味噌
	あら鍋	あら	あら	白菜、ねぎ、豆腐、葱	煮だし
	おでん	東京、関東、静岡愛知、大阪、九州	はんぺん、つみれ、練り揚げ物、すずじ、じゃが芋、黒ゴロ	がんも、厚揚げ、蒟蒻、大根、卵	煮だし、味噌
	すきやき	京都、東京他	牛肉、豚、鶏肉	焼豆腐、白滝、春菊、すきやき麺	焼下り
	いんげんやぶ	兵庫、福岡(ふた、たこ他)	豚、豚骨(ふた、たこ他)	白菜、ねぎ、豆腐、葱、きり	ぼん群、胡麻
	釜揚げ	白身魚、はまぐり、えび、鶏肉	鯛、鯛、鯛、つみれ	鯛野菜、豆腐、油揚げ、白滝	醤油、味噌
	芋子鍋	豚肉、魚貝類	豚肉、魚貝類	白菜、芋子、豆腐、ねぎ	醤油、味噌
	たちり鍋	北東北地方他	高たら	ねぎ、春菊、豆腐、白菜、出し昆布	ぼん群
	常夜鍋	常夜鍋	鶏肉、ほうろひ草	白菜、ねぎ、きのこ	昆布だし
外国	鴨鍋	鴨肉、合鴨	ねぎ、豆腐、水菜、きのこ	味噌	
	牡丹鍋	兵庫、九州他	いたけ、ごぼう、ねぎ、豆腐	味噌	
	あすな鍋	奈良他	牛乳、鶏肉、魚貝類	じゃが芋、人参、春菊、豆腐	鶏がらスープ
	豆腐鍋	豚肉、魚貝類	豚肉、魚貝類	鯛野菜、油揚げ、豆腐	鶏がらスープ
	カレー鍋	豚肉、牛肉、鶏肉	カレールー、ハーブ、野菜	カレールー	トマトソース
	トマト鍋	豚肉、ソーセージ	鯛野菜、トマト、ジュレシチーズ	鯛野菜、トマト、きのこ、春雨	トマトソース
	塩鍋	鶏肉、骨付きもも、つみれ	鶏野菜、豆腐、さし、春雨	鶏がらスープ	鶏がらスープ
	サムアタン	韓国	丸鶏	もち米、なつめ、高麗人参	麻婆湯、白濁
	火鍋	中国	鶏野菜、なつめ、八角、山椒、唐辛子	トマト、玉ねぎ、にんにく、サラザン	カレー、アイリッシュ
	パイアペラス	地中海(仏)	めばる、ムール貝、えび	トマト、玉ねぎ、にんにく、サラザン	カレー、アイリッシュ
チーフアンデ	スイス	エメンタール、グレイエール	白菜、じゃが芋、パゲット、白ワイン	ブイヨン	
ポトフ	フランス	骨付ハム、塩漬アム、ソーセージ	玉ねぎ、じゃが芋、玉ねぎ、人参、かぶ	ブイヨン	
ポルンチ	ロシア	牛すね肉、ビーフ	玉ねぎ、じゃが芋、ソーセージ	ブイヨン	
調理関連商品	和風調味料	鶏肉つゆ各種、醤油、塩、砂糖、みりん、だしつゆ、塩昆布			
	洋風調味料	鶏がらスープ、チキンブイヨン、フーズ、ソース、トマト加工品、ブーガルズ			
	ソース材料	トマトソース、コンソメ、ケチャップ、マヨネーズ、ソース、ステーキソース、ハンバーグソース、カレーソース、ソース、ソース、ソース			
	調味料	しょうゆ、みりん、酒、酢、塩、砂糖、だし、醤油、味噌、しょうゆ、しょうゆ、しょうゆ			
	つけたれ	しょうゆ、みりん、酒、酢、塩、砂糖、だし、醤油、味噌、しょうゆ、しょうゆ、しょうゆ			
	農産物	干し椎茸、スライスにんにく、葱、きり、すきやき葱、車葱、春菊、しよぶじやぶ餅			
	海産物	だし昆布、鰯節、煮干、だしパック			
	調味料の材料	醤油、即席ラーメン、パスタ、乾麺、パスタソース			
	水物	豆腐、焼豆腐、蒟蒻、玉蓴粉、白滝、わかり、マロニー、海藻、生乾、厚揚げ、がんも、飛騨牛			
	煮し菜	うどん、中華麺、ほうとう、きしめん、チャップソ、生パスタ、小餅			
練り製品	練り揚げ物、つみれ、竹輪、竹輪焼、天ぷら、はんぺん、蒲焼、鰻蒲焼、じゃこ茶、間煮				
その他	きりたんぼ、餃子、生だし、キムチ、ジュレシチーズ、チーズフォンデュ、ロールキャベツ、玉子				

●世界のサラダ

メニュー	材料と特徴	備考
ニース風サラダ(フランス)	カラフル野菜とツナ、具オリーブを混ぜてゆで卵をトッピング	アンチョビー味のドレッシングで
リボン風サラダ(フランス)	ポーチドエッグが主役で菓野菜とシャルキュトリと一緒に	サラダヨネーズとよばれる代表的サラダ
キャモットラベ(フランス)	ニンジンを生千切りしてフレッシュドレッシングと和えたサラダ	ラベとは細切り(千切り)の意味
カプレーゼ(イタリア)	スライストマトとモzzarellaチーズ、パルマを合わせて3色が鮮やかに色白	カプリ島が発祥といわれている
タラモラサダ(ギリシャ)	魚卵とマッシュポテトにオリーブ油とレモン汁で	日本ではたらこを利用してディップに
グリークサラダ(ギリシャ)	フェタチーズのサラダ。オレガノとオリーブオイルで	フェタチーズはギリシャで多く使われる
サルピコン(スペイン)	魚介(ムール貝、蛸等)や野菜を細かく刻んでオリーブ油とビネガーで	ラテンアメリカでも定番のサラダ
ビュルコン(ヨーロッパ)	焼きキャベツにマッシュポテトをマヨネーズと和える	オランダ語源でローマ時代からのサラダ
タクススサラダ(モロッコ)	茹でたタクススに野菜や魚を混ぜてオリーブ油とビネガーで	北アフリカではタクススは主食に
ターペレ(レバノン・シリア)	アルゴとよばれる生全小麦を潰してさわり、バサリなどハーブと混ぜて	一般的にはピタパンにはさんで食べる
コブサラダ(アメリカ)	好みの食材をそれぞれ盛り付けて	レストランオーナーのコブバ発案とされる
シーザーサラダ(メキシコ)	ロメインレタスにパルメザンとクルトンをトッピング	クリーミーなチーズドレッシングで
ソムナム(タイ)	青パパイヤを使い春野菜や魚、ピーナツ、干し海老とトッピング	汁や鉢で食事を叫んで味をなじませる
ゴッドガッド(インドネシア)	温野菜や卵に甘辛いピーナツソースをかけたもの	ジャバ島やバリ島ではピタパンと
ライタ(インド)	細かく刻んだ野菜にヨーグルトを和えクミンや塩胡椒で	パキスタンでも定番のサラダ

●世界の前菜・オープン・アパタイザー・アンティパスト

カナペ(フランス)	薄切りのパンやクラッカーに野菜や魚肉、パテ、チーズなど好みのトッピングをのせひと口で食べる軽食
テリース、リエット(フランス)	テリースとは容器の意味。リエットは豚や鶏肉、魚などを煮てからペースト状にしたもの
パテ・ド・カンパニー	魚やフォアグラ、レバーなどをペースト状にしてパイ生地で包み蒸し焼きにしたもの
カルパッチョ(イタリア)	魚介類や肉を薄切りにしてオリーブオイルやソースをかけ、チーズなどをトッピングして食べる
クロスティニ(イタリア)	薄切りパンにチーズやアンチョビー、ペーストをのせた前菜
タバコ(スペイン)	タバコとは蓋の意味で、ワインや酒に合うおつまみなどの小皿料理のこと
ピナソス(スペイン)	ハム、チーズ、オリーブなどワインや酒に合う複数の食材を串た刺した小皿料理の前菜
フィッシュ&チップス(イギリス)	イギリスの郷土料理。白身魚のフライとフライドポテトを組み合わせて、モルトビネガーやタルタルソースで
ホワイトアスパラガス(オランダ)	茹でたアスパラをほろにじしてゆで卵とレモン汁とソースをかける(オランダのジーンズ・イネーバと合わせて)
生春巻(ベトナム)	ライスベーパーに海老、細切りした豚肉、野菜などを混ぜて巻いたもの
アイボキ(ハワイ)	生食用アボカドを薄切りに春野菜、アボカドと合わせ、醤油やゴマ油で調味する。カツオや鯖もホキに使う
ロミロミサーモン(ハワイ)	生食用サーモンにねぎ、トマトと合わせて調味してライムジュースをかける。ロミロミは「もむ」という意味
グリーン・チュレ(ハワイ)	ソースや発酵のエビ料理。にんにくとオリーブオイルでマリネしたエビを焼きバターで仕上げる
セービチ(ペルー)	スズキ、ヒラメなどの白身魚を香味野菜とスパイスでマリネした料理
北京ダック(中国)	アヒルを丸ごと焼き、パリパリの皮をそぎ、甜醬醬と胡瓜、ねぎと合わせて薄餅(ホイン)で巻いて食べる宮廷料理
よだれ鍋(中国)	四川料理で蒸した鶏肉に唐辛子や辣椒、花椒を使った辛いたれをかける冷前菜
ブーティン(カナダ)	フライドポテトにグリーンピースとチーズカードをかけたもの
パフアローウイング(アメリカ)	NYのウイングロープ。手羽を蒸し揚げてソーサー(カンエスベーパー)やビネガー、バターなどで絡める
ピカディージョ(キューバ)	牛ひき肉とトマト、じゃが芋を煮たもの。タマリと唐辛子で調味する。キューバ原産のカカガ、モートと合わせて

●世界のスープ

ビソツーフ(フランス)	じゃが芋の冷製ポタージュスープ
ビスク(フランス)	エビやカニなど煮こした甲殻類のクーリーで作る濃厚なスープでアメリカでは甲殻類のソースのこと
オネオングラタンズ	玉ねぎのスープをベースにバゲットとチーズをのせてオーブンで
ミスネトルローネ・ミラネーゼ	野菜や豆とパスタや作る具沢山のイタリアンスープ(うずら豆とサボイキャベツを使って)
ガスパロー(スペイン)	トマトやセロリ、パプリカなど野菜をふんだんに使った冷製スープ
クロスティニ(イタリア)	薄切りパンにチーズやアンチョビー、ペーストをのせた前菜