

●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	味噌仕立て
	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、みず菜	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、豆腐	海菜、豆腐、生椎、きさり	煮だし
	はりほり鍋	大阪	越前、鰯肉、水菜	豆腐、ねぎ、きのこ	煮だし
	かにかす鍋	福井、兵庫	越前かに、松葉か	豆腐、きさり、ねぎ、きのこ、三つ葉	煮だし
	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
	ふぐちり	山口、大分他	ふぐ、春ぐあら	白菜、ねぎ、春菊、豆腐	昆布だし
全国	鰻水炊き	福岡他	地鰻、骨付きも、つくね	白菜、ねぎ、きさり、きのこ	湯がら、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、チャンポン	醤油、味噌
	あら鍋	あら	あら	白菜、ねぎ、豆腐、きさり	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、すずし、じゃが芋、黒ゴロ	がんも、厚揚げ、蒟蒻、大根、卵	煮だし
	すきやき	京都、東京他	牛肉、豚、鶏肉	焼豆腐、白滝、水菜、すきやき麺	揚げ下
	いんげんやぶ	兵庫、福岡(ふた、たこ他)	豚、豚、鶏肉(ふた、たこ他)	白菜、ねぎ、豆腐、きさり	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、豆腐、油揚げ、白滝	湯がら、醤油
	牛もつ鍋	豚肉、鶏肉、つみれ	豚肉、魚貝類	白菜、ねぎ、豆腐、ねぎ	湯がら、醤油
	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	昆布だし
	常夜鍋	常夜鍋	鶏肉、ほうろひ草	白菜、ねぎ、きのこ	味噌
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	湯がらスープ	
	あすな鍋	奈良他	牛乳、鶏肉、魚貝類	じゃが芋、人参、春菊、豆腐	湯がらスープ
	豆腐鍋	豚肉、鶏肉、魚貝類	鍋野菜、油揚げ、豆腐	湯がらスープ	
	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	
	トマト鍋	鶏肉、ソーセージ	鶏野菜、トマト、ジュレシチーズ	トマトソース	
	塩鍋	鶏肉、骨付ききも、つみれ	鶏野菜、大豆、きのこ、春雨	湯がらスープ	
	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	カキユ、アイザリ
	パイヤペス	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	カキユ、アイザリ
調理関連商品	チーフフォンデュ	スイス	エンターメル、グレイユール	白ワイン	スイス
	ポトフ	フランス	骨付ハム、塩漬鶏、ソーセージ	セリ、じゃが芋、玉ねぎ、人参、かぶ	白ワイン
	ポルンチ	ロシア	牛すね肉、ビーフ	玉ねぎ、じゃが芋、ソーヴェーリ	白ワイン
	和風調味料	醤油つゆ各種、醤油、塩、砂糖、みりん、だしつゆ、塩昆布	鍋つゆ各種、醤油、塩、砂糖、みりん、だしつゆ、塩昆布	鍋つゆ各種、醤油、塩、砂糖、みりん、だしつゆ、塩昆布	鍋つゆ各種、醤油、塩、砂糖、みりん、だしつゆ、塩昆布
	洋風調味料	鍋つゆ各種、醤油、塩、砂糖、みりん、だしつゆ、塩昆布	鍋つゆ各種、醤油、塩、砂糖、みりん、だしつゆ、塩昆布	鍋つゆ各種、醤油、塩、砂糖、みりん、だしつゆ、塩昆布	鍋つゆ各種、醤油、塩、砂糖、みりん、だしつゆ、塩昆布
	加工食品	つけたれ	つけたれ	つけたれ	つけたれ
	農産物	農産物	農産物	農産物	農産物
	海産物	海産物	海産物	海産物	海産物
	調味料	調味料	調味料	調味料	調味料
	脱水食品	脱水食品	脱水食品	脱水食品	脱水食品
調理関連商品	水物	豆腐、焼豆腐、蒟蒻、玉蒟蒻、白滝、わかり、マロニー、海藻、生椎、厚揚げ、がんも、飛騨牛	豆腐、焼豆腐、蒟蒻、玉蒟蒻、白滝、わかり、マロニー、海藻、生椎、厚揚げ、がんも、飛騨牛	豆腐、焼豆腐、蒟蒻、玉蒟蒻、白滝、わかり、マロニー、海藻、生椎、厚揚げ、がんも、飛騨牛	豆腐、焼豆腐、蒟蒻、玉蒟蒻、白滝、わかり、マロニー、海藻、生椎、厚揚げ、がんも、飛騨牛
	煮し菜	煮し菜	煮し菜	煮し菜	煮し菜
	練り製品	練り製品	練り製品	練り製品	練り製品
	その他	その他	その他	その他	その他

●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
リヨン風サラダ(フランス)	ポーチドエッグが主役で菓葉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
キャモットラペ(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	ラペとは細切り(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、パルメザンを合わせて3色が鮮やかに色白	カプリ島が発祥といわれている
タラモサラダ(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
ブルコン(ヨーロッパ)	卵みきゃべつにコムルソース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
タクスサラダ(モロッコ)	茹でたタク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は主食に
ターペレ(レバノン/シリア)	アルゲドとよばれる生全粒小麦を蒸してさわり、バサリなどハーブと混ぜて	一般的にはピタパンとはさんで食べる
ゴブサラダ(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や塩菜で包み焼きにしたもの
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総称
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かにしたゆで卵とレモン汁やソースをかける(オランダのジューズネバと合わせて)
生春巻き(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。カツや卵もホキに使う
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
グリーンチュレパン(ハワイ)	鶏野菜、ジャコ、タマゴと合わせて調味してライムジュースをかける。
セビーチー(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、パリパリの皮をさき、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や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。手を蒸し揚げてソーサー(カニメッパ)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。タマリンドや唐辛子で調味する。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野菜で作る具なしのイタリアのスープ(うずら豆とサボイタキャベツを使って)
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