

まめぶ汁リニューアル！！

久慈市が「まめぶ」を国の無形民俗文化財指定を目指す動きが始まりました。それを受けて、レストラン山海里では、創作まめぶ汁ではなく、伝統で受け継がれる味わい「久慈まめぶ汁」を提供することと致しました。

昆布と煮干しで丁寧にとり、かんぴょう、油揚げ、ごぼう、ニンジン、しめじ、焼豆腐を具材にし、とろみがついた優しい味わい。B1グルメグランプリで提供される元祖久慈まめぶ汁になりました。



まめぶの断面

団子の中にクルミと黒糖が入っています