

卷行

株式会社
安藤プロパン

〒955-0095
三条市代官島川原271
TEL. 34-7656(代)
FAX. 35-6326



おでんは冬になる。最近はコンビニでも手軽に買うことができ。近くの食文化。最も近い食べたくなる。金沢は「おでん」が全国でも有名で、その具材の中でも有名で、「香箱蟹」がメーンで取り扱われる。二面と二面で取り扱う。力アニアカニと目されたり。上「デイアニアカニ」といふのが「香箱蟹」。北陸地方で獲れる「ズワイガニ」と呼ばれる。甲羅の内側と身で蟹の甲羅を使ふ。内子たるが分岐する。卵の内子たるが「卵の内め子持」にもうけられる。外側の「香箱蟹」を詰め、甲羅の内子たるが「卵の内め子持」にもうけられる。これが「濃厚」といふ。また、「濃厚」というのは、甲羅の内子たるが「卵の内め子持」にもうけられる。これが「濃厚」といふ。

一ば8 か了はたに きし力12月はい 煮て殻に詰め、蒸してお腹に入つて煮る。力の卵とは力二の熟成した力の卵で、内子よりも外側に並けてあでんの具材と一緒にう手間ひます。

は、大衆割烹「大閑」の金沢市役所に在る。年には、有りの町の隣町内木倉町に、いわゆる繁華街の片に、昭和32年に初代の平角太郎が創業した。現在は、2代目の平吉晃さん、女将の好子さん、二人の息子さんが、相代で営む。店名は、初代の平角太郎さんが、「大閑」の店名で、日本人の好みに沿うて、「日本酒はキラガール」に拘る。夫婦で、隣りの平角太郎さんと一緒に、店を老けています。

町こ創茶だ。早くお先うを供早する。皆次ンん 理言つてはいいだい。マスコミの
がれ業屋。商るで代に注する。ぐはぐはぐはぐはぐはぐはぐはぐはぐはぐはぐは
中かし街私売。んがあ文る皿。んがんに客席は人気れる。つねにた。料と
心らて付の立地も最太郎氏は出で。十八年経てたは最初は事
なると考

(金沢市木倉町)

金沢おでん「力二面」 大衆割烹 大閑を訪ねて

2020年世界金融危機の 足音『深刻なドル不足!』

