

5月16日 北海道の食材から学ぼう①

根室のエスカロップ



エスカロップは、根室市でうまれた料理です。バターライスの上にとんかつをのせ、デミグラスソースをかけていただきます。バターライスに、たけのこが入っているのが特徴です。もともとは、漁師さんが短時間でお腹を満たせるような料理として考案されましたが、その美味しさがうわさと呼ばれ、根室のご当地メニューとして定着しています。

根室市ってどんなところ？

【朝日に一番近い】日本で最も東に位置する市です。納沙布岬は、日本で一番早く朝日がのぼる場所として有名です。

【漁業が盛ん！】海に面しているので、花咲がに・さんま・鮭・いか・かれいなど、季節ごとに様々な水産物が水揚げされています。

エスカロップ



濃厚な
デミグラスソース

サクサクのとんかつ

たけのこ入りの
バターライス

なぜエスカロップという名前なの？



フランス語で「肉の薄切り」という意味の「エスカロープ」が語源といわれています。はじめはとんかつではなく、肉を炒めたり焼き揚げしたりしたものだったようです。根室では、エスカロップを略して「エスカ」と呼んでいます。