

姫路關東煮（姫路おでん）



Photo: TANOSU 【姫路おでん】名物・ご当地グルメ！生姜醤油で食べるんです！おすすめ人気店4選

<https://tanosu.com/gourmet/6295/>

什麼是姫路關東煮？

姫路關東煮，又稱姫路煮，是關西兵庫縣版本的關東煮。它的特色是使用兵庫縣特產生薑醬油調味，味道與我們一向在日本便利店能買到的關東煮味道完全不一樣。除了味道不同外，姫路關東煮的吃法也有一些不同。店家會分開姫路煮的高湯，並加入生薑醬油上碟，客人可以自行蘸取。還有一種吃法是在姫路關東煮上直接澆上生薑醬油。另外姫路關東煮也有分兩種調味，分別是較甜的「關東式」或專門店提供的淡味關東煮。但只要是與生薑醬油一同品嘗的關東煮，即屬於姫路關東煮。

生薑醬油

它是兵庫縣的特產之一，近年也是外來人會買的手信之一。生薑風味的萬能調味料，除了美味高湯的風味外還能感覺到絕妙的甘甜。不論用作姫路關東煮，生薑燒等食譜中，還是用作炒菜的調味也非常方便。





裏面有什麼？

實際上，姬路煮和關東煮的配菜基本上相同。有我們常吃的滷蛋、白蘿蔔、油豆腐等等。但某些店家會準備一些特別的配菜。例如：大香腸，竹輪等等。這些食物在關東煮裏不常見，有興趣的人可以去嘗嘗看哦！

這次特別為大家介紹兩家姬路關東煮的名店



おでん処 能古 ODEN DOKORO NOKO

距離山陽姬路站徒步 5 分鐘，您就能到達這家和風老鋪。這裏的姬路關東煮有使用播磨灘產章魚、姬路蓮藕等在當地出產的食材。加上生薑醬油的關西風高湯湯底味道不膩，充滿著柴魚和昆布的香味。

地址：兵庫縣姬路市白銀町 107 白銀大樓 1F

電話：079-18-7345

樂歲 姬路站北店

這裏的名牌菜單就是姬路關東煮（600 日元），內有白蘿蔔，蒟蒻、油豆腐、竹輪、牛蒡天婦羅五種食材。加上香蔥後直接澆上生薑醬油簡直是絕配。五種食材內最特別的是軟綿綿的油豆腐，入口即溶。

地址：兵庫縣姬路市站前町 294

電話：079-288-8890



姬路關東煮官方網站：<https://himejioden.jp/chinese/index.html>