

この号の内容  
◇名古屋の  
グルメ

Vol.9

# 第47回 全国腎疾患管理懇話会ニュース



名古屋の伝統的な食文化と郷土料理は、独自の味わいと歴史を持っています。中でも代表的なのが「味噌カツ」です。豚肉を厚みのある味噌で味付けし、パン粉をまぶして揚げた料理で、外はカリッと、中はジューシーであり、名古屋を代表するソウルフードとして親しまれています。また、「台湾ラーメン」も名古屋で人気の一品で、辛味の効いたスープとモチモチの麺が特徴です。さらに、「味噌煮込みうどん」や「ひつまぶし」など、地域ごとに独自のアレンジが施された料理も楽しむことができます。これらの食文化は、地域の風土や歴史を反映し、名古屋の食の魅力を象徴しています。

※2024年5月時点の情報です

お問い合わせ

大会HP

>>> 次回の内容

第47回全国腎疾患管理懇話会 in 名古屋実行委員会  
電話：0265-23-3116

メール：[s-shinoda@kenwakai.or.jp](mailto:s-shinoda@kenwakai.or.jp) 担当：篠田



ランチョンセミナーについて