

発祥地不明、諸説色々あり、考案したと主張する店が多く存在するトルコライス。
ルーツが全て謎ですが、発祥の地と言われている長崎県では非常にメジャーな料理となっています。

3つのおいしさ!一皿で!

ピラフ、ナポリタン、トンカツにサラダが添えてある
盛り合わせのワンプレートスタイルが最も基本的。
大人のお子様ランチという表現がぴったりなトルコライス。
大人だってワクワクしたいのだ!

〇〇県風トルコライス!

先に述べた通り長崎では名物と言っても過言ではない
トルコライス。県民にとってはソウルフードとなっています。
長崎県以外でも大阪風、神戸風、京都風などが存在します。
大阪風は、チキンライス&薄焼き玉子にデミソーストンカツ。
神戸風は、焼き飯にカレーをかけて上に生玉子。
京都風は、オムライスにデミグラスソースをかけたハムカツ。
各地各様ですが、
通じて感じるオリエンタルさがトルコライスの魅力です。

秋田でトルコライス!

部長曰く、ジャンク界のセレブメニューことトルコライス。秋田でも食べられますのでご安心を!
ワンプレートでスタンダードトルコライスの「ちんくる」、チキンライスにヒレカツ&デミソースの「やちよ」。
毎月10日による限定トルコライス「ぼっぼ」、こちらもスタンダードなトルコライスの「ビーバル」。
各スーパーで不定期お惣菜でトルコライスを出している店もあります。
さらに大仙市の方ではオープンカツという名称で「バンフィール」「食堂味よし(味二番)」「丸の内食堂」で食べることができますよ。



TURCO RICE CLUB™

2013年2月7日発行

トルコライス
アクセスマップ第3集

発行元:トルコライス部
印刷所:LDAプリント

お問い合わせ

TURCORICECLUB @トルコライス部
<http://twitter.com/TURCORICECLUB>
<http://facebook.com/TURCORICECLUB>