

関西と関東の違い

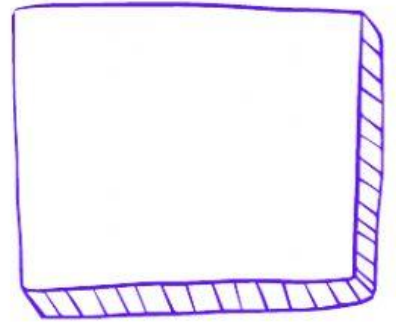
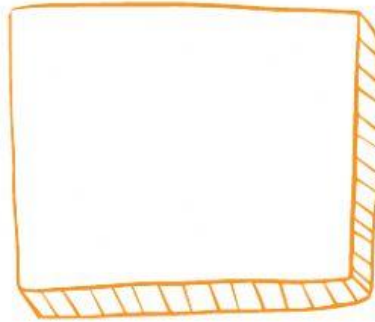
写真をドラッグ&ドロップで動かそう！

関西

関東

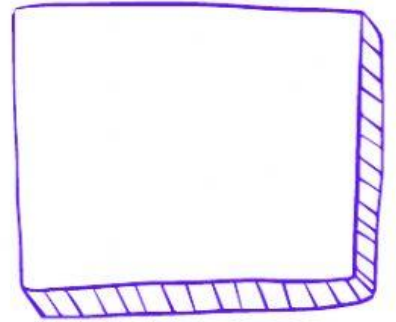
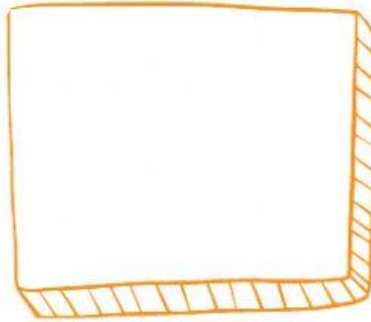
いなり寿司

関西は三角形で、
関東は俵型をしています。



にぎりめし

関東では「おにぎり」と呼ばれ
三角形ですが、関西では俵型で
味付け海苔を使用します。



おぞうに

関東では醤油仕立てで餅は四
角が多い。関西では味噌仕立
てで餅は丸い。

