

漬物炒麵

在平底鍋中翻炒麵條，再加入醃泡蔬菜，一道「漬物炒麵」便新鮮出爐。換言之，就是在普通炒麵裏加入安藝太田獨具匠心的創意。炒麵是在全國的夏季慶典上都能吃到的麵食。通常的做法是選用有嚼勁的小麥面，旺火煸炒，再澆上濃稠的甜鹹醬汁。而安藝太田的炒麵，則是採用細麵條，在鐵板上與肉、蔬菜及漬物一同翻炒，樸素簡單卻極其美味。與其他當地料理不同的是，漬物炒麵的歷史並不長，2014年方才問世。

日式漬物是將蔬菜或水果通過醃製而成的一道料理，其口感略微辛辣，類似中餐裡的泡菜，經常作為佐餐小菜來搭配主菜。安藝太田地區的冬季漫長，自古以來漬物就是不可或缺的食物。人們於夏天收穫新鮮作物，用食鹽醃製成高營養價值的佐料或配菜加以保存，當城鎮被冰雪覆蓋期間，為人們提供健康食材。

由於漬物在冬天會凍結，直接食用又過於冰冷，於是當地人選擇炭火燒烤或用平底鍋加熱，作為零食或小吃來享用。

久而久之，幾家當地餐廳靈機一動，想到了將炒過的漬物蓋在炒麵上的主意。如今這一搭配已成為一種流行菜餚，美味爽口，價格適中，無論是作為簡餐或是搭配啤酒的下酒好菜都深受人們喜愛。