

泡菜炒面

在平底煎锅中翻炒面条，再加入腌泡蔬菜，一道“泡菜炒面”便新鲜出炉。换言之，就是在普通炒面中加入安艺太田独具匠心的创意。炒面是在全国的夏季庆典上皆能品尝到的面食。通常的做法是选用有嚼劲的小麦面，旺火煸炒，再淋上浓稠的甜咸酱汁。而安艺太田的炒面，则是选用细面条，在铁板上与肉、蔬菜及泡菜一起翻炒，朴素简单却极其美味。相较于其他当地料理，泡菜炒面的历史不长，2014年方才问世。

日式泡菜是将蔬菜或水果通过腌制而制成的一道腌泡料理，其口感略微辛辣，类似于中餐泡菜，经常作为佐餐来搭配主菜。安艺太田地区的冬季漫长，长久以来，泡菜就是不可或缺的食物。人们于夏季收获新鲜作物，用食盐腌制成高营养价值的佐料或配菜加以保存，在城镇被冰雪覆盖期间，为人们提供健康的饮食。

泡菜在冬季有时会冻结，直接食用又过于冰冷，因此当地人选择炭火烧烤或用平底煎锅加热，作为零食或小吃来享用。

于是，几家当地餐厅灵感乍现，想到将炒泡菜盖在炒面上的点子。如今这一搭配已成为一种流行菜式，美味爽口，价格适中，无论是作为简餐还是搭配啤酒的下酒好菜，皆深得人们喜爱。