

四国地方

しこく ちほう

えひめけん
愛媛県



- 煮た丸餅
- 醤油味
- かつおだし
- みつば・かまぼこ

かがわけん
香川県



- 紅豆餅
- 白味噌
- 大根・にんじん
- かまぼこ など。

こうちけん
高知県



- 煮た丸餅 or 角餅
- 醤油味
- みつば・かまぼこ

とくしめん
徳島県



- 煮た丸餅
- 白味噌
- にんじん・小松菜
- など。

関東地方

かんとう ちほう

茨城県



- 焼いた角餅
- 醤油味(鮭だし)

群馬県



- 焼いた角餅
- 醤油味(鮭だし)
- つと豆腐を入れたり
- 卵を入れたりする

栃木県



- 焼いた角餅
- 醤油味(鮭だし)
- 里芋やごぼうが根菜

埼玉県



- 焼いた角餅
- 醤油味(鮭だし)
- 昆布だし
- 乾かんを入れたり
- 地域もある

千葉県



- 焼いた角餅
- 醤油味
- 金麩(はげ)を入れたら「お雑煮」がある

東京都



- 焼いた角餅
- 醤油味(鮭・昆布)
- 小松菜+鶏肉
- など。

神奈川県



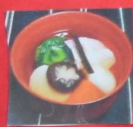
- 焼いた角餅
- 醤油味(鮭だし)
- *横浜市 → 豆や、小松菜、昆布
- *厚木市 → 豆や、小松菜、昆布

御当地の「お雑煮」



九州・沖縄地方

福岡県



- 煮た丸餅
- しいたけ etc...
- 焼きあご(魚)の出汁
- 醤油味

鹿児島県



- 煮た丸餅
- 醤油味 or 味噌味
- 大きい海老が特徴

長崎県



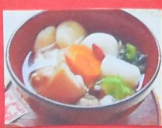
- 焼いた角餅
- 醤油味
- 10品以上具が入っている。

宮崎県



- 煮た丸餅
- 醤油味
- シンプルな具材

佐賀県



- 煮た丸餅
- 鶏がら出汁の醤油味
- 鶏をメインとしている

熊本県



- 煮た丸餅
- 水前寺やしを入れたる
- 系内豆を入れたる人もいる

沖縄県



- 「お雑煮」を食べる文化がない。
- 「中身汁」という豚のものを食べる文化がある。

中部地方

ちゅうぶ

愛知県



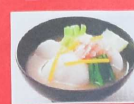
- 煮た丸餅
- 醤油味
- 餅と餅菜、魚骨だけ

三重県



- 煮た丸餅
- (赤)味噌味
- 大根や里芋が入っている

福井県



- 煮た丸餅
- 白味噌 or 赤味噌味
- かぶを入れるのが特徴

長野県



- 焼いた角餅
- 醤油味
- ぶり、大根、とりに入っている
- 海が無いのに

新潟県



- 焼いた角餅
- 醤油味
- 魚やいくらが入っている

静岡県



- 煮た丸餅 or 丸餅
- 醤油味
- にんじん、大根、ごぼうに青のりをかける
- 東は角餅
- 西は丸餅