

沼倉昌明さん『ねぎタン塩』（2月6日配信）

こんにちは！

私の好きな食べ物ですが、いろいろあります。いちばん好きなのは焼肉です。その焼肉について、ずーっと前から疑問に思っている…というか、もやもやしていることがあるんです。たぶんみなさんもそう思うことがあるんじゃないかなと思います。

タンの上にねぎが乗ってるじゃないですか。あれを焼く時、肉をひっくり返すと、網で焼いたら乗ってるネギが全部落ちちゃうんですよね。それがもったいないなと思っていて、できればタンとねぎを分けてくれればいいのと思うんですけど、お店によっては初めからねぎが乗ってるところが、自分が見てきた限りでは多いんですよね。何かうまい方法はないかなと思って先日インターネットで調べてみたら、私と同じ悩みを持つ人が意外と多くて嬉しくなりました。

正しい焼き方があるんじゃないかと思って調べてみたところ、わかりました！タンにねぎをのせた状態で片面を焼くだけでいいんだそうです。焼けたらそのまま、ねぎを肉で折りたたんで食べるというやり方でいい、ということがわかりました。今は私もその方法で食べています。

みなさんもその方法を試して…試してではないですね。その方法で心置きなく食べられると思いますよ。