

# 淡路牛、フグ白子、タマネギ、タイ…冬も島の味満載

淡路島の新たな特産品づくりを目指す洲本商工会議所の「御食国プロジェクト実行委員会」（木下学委員長）は、手延べ麺「淡路島ぬいどる」の冬限定メニュー

を発表した。淡路牛やトラフグの白子、タイなど島の幸をふんだんに使った料理の数々が、島内各地の飲食店で20日から提供される。（渡辺裕司）

## 特産「淡路島ぬいどる」限定メニュー

淡路島ぬいどるは南あわじ市の特産、淡路手延べそうめんをアレンジし、2009年に洲本商工会議所と淡路手延素麺協同組合（南あわじ市）がつくった乾麺。手延べの製法にこだわり、太さが2ミリと太くもちもちとした食感が特徴。特産のタマネギを使うことを条件に、現在は島内の飲食店32店がメニューを提供している。

冬限定メニューは今年が4年目で、今季は8店が提供する。

淡路夢泉景（洲本市）の特別コース（4800円）は、地鶏や海鮮をふんだんに使った鍋に、淡路牛の石焼きなどが付く豪華版。淡路インターナショナルホテルザ・サンプラザ（同市）は、新鮮な白子の天ぷらが

⑤新鮮な白子の天ぷらが売りの「淡路島ぬいどる」限定メニュー ⑥タイ1匹を使った料理は見栄えも迫力十分いずれも洲本市小路谷、淡路夢泉景

## 20日から8店で提供

特徴の「どらぶく白子天ぷらぬいどる」(3240円)を提供する。

ほかにグリーンカレーやちゃんぽん、牛鍋など個性豊かなメニューが並ぶ。実行委副委員長の島野和夫さんは「客のニーズが多



様化する中で、いろいろな食材が育つことが島の強みになる。島外のみなさんにも愛されるよう、今後も情報発信していきたい」と話していた。

メニューの提供は来年3月末まで。提供店を紹介するマップ2千部も作製し、各店や観光案内所などで配布する。

同実行委（洲本商工会議所内） ☎0799・22・2571