



淡路島を訪れる人を温かくもてなす冬限定メニューの「淡路島鯛めーどる」一洲本市で

淡路島めーどる 冬の6品を発表

20日解禁

淡路島の新食材として売り出し中の乾めん「淡路島めーどる」を使った冬限定メニューの解禁(20日)を前に、一洲本市内で13日、毎年恒例の冬メニュー発表会が開かれ、島内の6観光関連施設が参加して「自慢の冬メニュー」を公開した。

観光客を呼び込もうと、一洲本商工会議所の御食国プロジェクト実行委が島内で展開する「淡路島めーどるプロジェクト」の一環。プロジェクトに賛同したホテル・旅館、飲食店など32施設で、実行委と南

あわじ市福良地区の製麺業者が共同開発した「めーどる」と特産タマネギを使ったメニューが提供されている。

発表会には、冬メニューを提供する8施設のうち6施設が各1メニューを持ち寄った。「淡路島めーどる」と若鶏のグリル、グリーンカレーソースや「淡路島鯛めーどる」「淡路牛あんかけめーどる」など計6品が紹介された。

冬メニューの提供期間は来年3月まで。実行委の木下学委員長は「冬の到来を淡路島めーどるで楽しんでほしい、島を訪れた人にほっこりしてほしい」と話している。【登口修】

平成29年 11月 14日 (火)

毎日新聞