

海鮮など7つの食材が入った「七福ぬーどる鍋」



「淡路島ぬーどる」 冬限定8メニュー

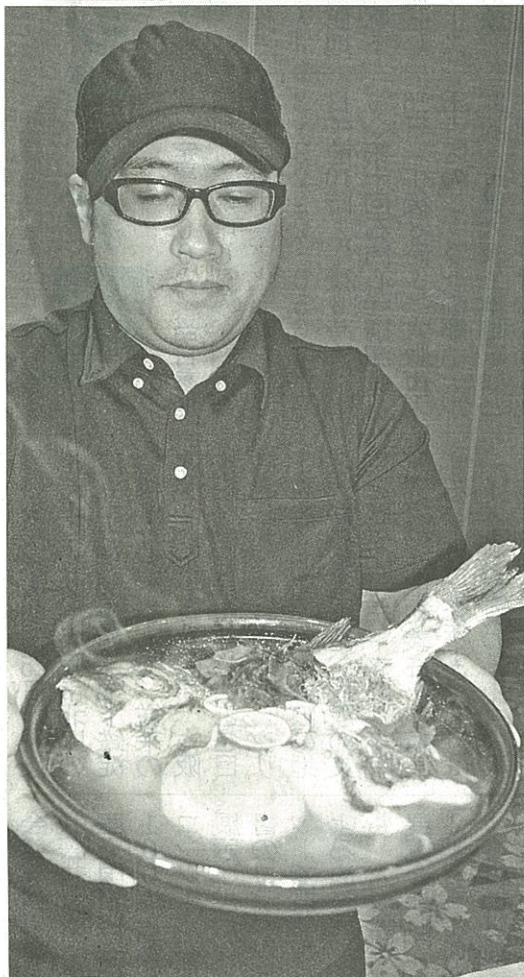
淡路島の新たな新名産品づくりに取り組む洲本商工会議所の「御食国プロジェクト実行委員会」は13日、「淡路島ぬーどる」の冬限定メニュー8種類を発表した。20日から来年3月末まで各店舗で販売する。

20日から島内各店舗で販売

淡路島ぬーどるは、南あわじ市福良の製麺業者が開発した長さ38センチ、太さ2ミリの手延べ麺。島の名産化を目指して平成21年度からぬーどると淡路島タマネギを使ったメニューを飲食店やホテルが開発し、現在は島内の32店が通年で提供している。

同委員会によると、毎年6万5千〜7万食を販売し、安定した人気という。26年度から寒い季節に楽しめるように汁ものの冬季限定メニューも始まり、今年は8店が参加した。

「絶景レストラン うずの丘」(南あわじ市)は、焼いたタイが1匹丸ごと入った「淡路島鯛ぬーどる」(税込み1512円)を開発。「輪切りのタマネギを鳴門の渦潮に見立てて、温かいあなかけの中をタイが泳ぐイメージ。養殖ですが、渦潮の近くで育ったタイは身が引き締まっておい



タイが一匹丸ごと入った「淡路島鯛ぬーどる」
13日、洲本市小路谷

しいです」とPRした。このほかにも「淡路夢景」(洲本市)は「阿波尾鶏と島海鮮の七福ぬーどる鍋 淡路牛石焼き付特別コース」(同4800円)、淡路インターナショナルホテルザ・サンプラザ(同)は「とらふぐ白子天ぷらぬーどる」(同3240円)など地元食材を使った各店自慢のメニューが紹介された。

冬限定メニューが掲載されたチラシ2千部を作成。各店や観光協会などに配布して観光客などにPRしていく。