

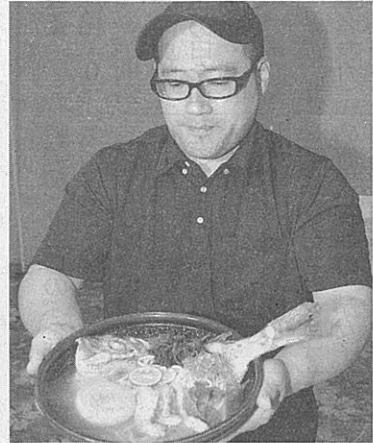
冬ぬーどる 心ほかほか



トラフグやマダイなど淡路島でとれた具材がそろい、淡路夢泉景が提供するコース



ザ・サンプラザが用意した、手延べ麵にトラフグの白子の天ぷらをのせた料理



絶景レストランうずの丘が販売するタイとタマネギを麵にのせた料理（いずれも洲本市で）

島内8店舗限定メニュー

淡路島特製の手延べ麵を使った「淡路島ぬーどる」の冬限定メニューの提供が20日、島内の8店舗で始まった。洲本商工会議所の御食国プロジェクト実行委員会が進める事業で、委員長の本木学・ホテルニューアワジ社長は「A級グルメとして広がり、多くの人に淡路島のおいしさを知ってほしい」と期待している。

（清水裕）

淡路島ぬーどるは、特製手延べ麵と島特産のタマネギで作った料理。特に、麵は江戸時代から続く淡路手延素麵の伝統製法を生かし、長さ38センチ、太さは素麵の約2倍の2ミリにした乾麵で、「ツルツとした食感」だ。

同実行委などが地域振興と島外からの誘客増を狙い、2009年から始めた同プロジェクトのために開発した。料理は、島内の各飲食店の独自のアイデアで考案してもらい、現在は32店舗で食べることができるとのこと。

冬限定メニューの提供は13年から始まり、今年8店舗が参加した。

ホテル「淡路夢泉景」（洲

マダイやトラフグ、地鶏…

本市）は、和風だしのかつおと、淡路牛の石焼きをつけたコース（4800円）を用意。鍋にはトラフグやマダイ、イノブタ、エビ、地鶏などが入っている。総料理長の鳥嶋照泰さん（59）は「淡路島でとれた具材をそろえた。自信をもって出している」と胸を張った。

「淡路インターナショナルホテル ザ・サンプラザ」（同市）は、手延べ麵にトラフグの白子の天ぷらと素揚げしたタマネギをそえたメニュー（3240円）。和食部料理主任の轟定二さん（46）は「クリーミーな白子のフワツとした食感と、タマネギのうま味を楽しんで」と語った。

「絶景レストランうずの丘」（南あわじ市）は、焼いたタイのアラやタマネギなどをのせた豪快な料理（1512円）を提供する。料理長の森一仁さん（39）は「スライスしたタマネギは渦潮をイメージし、淡路島らしさを表現した。心も、体も温まります」と語った。

冬限定メニューは来年3月末まで。問い合わせは洲本商工会議所（0799・22・2571）。