

南あわじ市の特産手延べそうめんをアレンジした島の名物「淡路島ぬーどる」を使った冬限定メニューが、12月から島内各地の飲食店に登場する。淡

路島3年とらふぐや淡路牛、島の野菜など多彩な食材を使った各店自信の一品が味わえる。

(赤松沙和)

## 淡路島ぬーどる限定メニュー

淡路島ぬーどるは、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)が開発した乾麺で、そうめんより太くもちもちとした食感が特徴。現在、島内の飲食店35店が、この麺を使ったメニューを提供している。

冬限定メニューは、同会議所の「御食国プロジェクト実行委員会」が2014年から企画し今年で5回目。今季は昨年より5店多

# 冬の食材で自信の一品

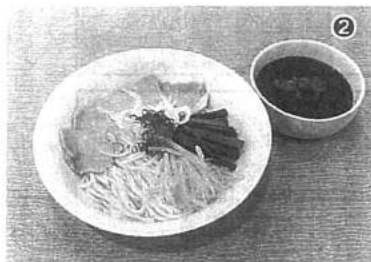
## 来月から13店 フグやシチュー風など

「夢海游淡路島(同市)は、タマネギのうま味が際立つだが特徴の「あわじ牛すきぬーどる御膳」(3800円)を提案する。カレー店「つぼや」(同市)は特製スパイスが効いたつけ麺(1080円)を考案。麺が絡まりやすいようスープはとろみのついた餡状で、好みに合わせてス

「淡路島ぬーどるは年間を通して食べられる手延べ麺。冬の淡路らしい温かいメニューを多くの人に楽しんでもらえたら」と話す。限定メニューの提供は来年3月末まで。周遊マップは、淡路島ぬーどるの提供店舗や島内の観光施設などで手に入る。実行委事務局(洲本商工会議所内) ☎0799・22・2571



①淡路夢泉景の「阿波尾鶏と島海鮮の七福ぬーどる鍋」  
②夢海游淡路島の「あわじ牛すきぬーどる御膳」



①ホテルニューアワジかまどダイニングの「淡路牛あんかけぬーどる」  
②「つぼや」特製スパイスつけ麺  
③絶景レストラン「うずの丘淡路牛」に「くしゃぶ」  
④淡路インターナショナルホテル ザ・サンフラザの「とらふぐ白子天ぷらぬーどる」  
⑤ホテルニューアワジレストランの「桜鯛と五種の野菜のヌードル仕立て」

パイスを追加できる。

そのほか、淡路島ぬーどるの広島焼きやぼたん鍋、シチュー風スープぬーどるなども登場。冬限定メニューを掲載した周遊マップも2千部発行する。

実行委の木下学委員長は「淡路島ぬーどるは年間を通して食べられる手延べ麺。冬の淡路らしい温かいメニューを多くの人に楽しんでもらえたら」と話す。