

冬限定13メニューいかが

「淡路島ぬーどる」

淡路島の新たな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「淡路島ぬーどる」の冬限定メニュー13種類を発表した。来月1日から来年3月末まで各店舗で販売する。



ザ・サンブラザ（洲本市）の麵処「舞馬」の「とらふく白子天ぷらぬーどる」

淡路島ぬーどるは、南あわじ市福良の製麺業者などが開発した長さ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年度から飲食店やホテルでメニューを開発し、現在は島内の35店舗が通年で提供している。また、冬限定メニューは26年度からスタートしており、今年度は13店舗が参加した。

そんな初参加の真異端流カレー「るつぼや」（洲本市本町）は、豚骨ベースの濃口醤油スープに、豚ミンチやニンニクのほか、7種類のスパイスが効いた「特製スパイスつけ麺」（1080円、いずれも税込み）を開発。「とろみのついたスープがもちもちの麺に絡みやすく、スパイスは增量OKで、激辛好きの方にもおすすめ」とPRする。

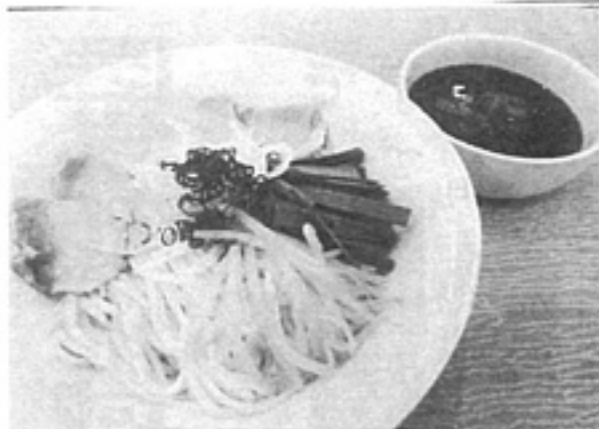
また、ホテルニューアワジ「シーサイド」（洲本市小路谷）の「桜鯛と5種の野菜のぬーどる仕立て」（2138円、昨年も好評だった、絶景レストランうすの丘（南あわじ市福良内）の「淡路島ぬーどる」（1512円）、鉄板タイニング「楽空 Raccoon」（同市神代国衙）の「淡路



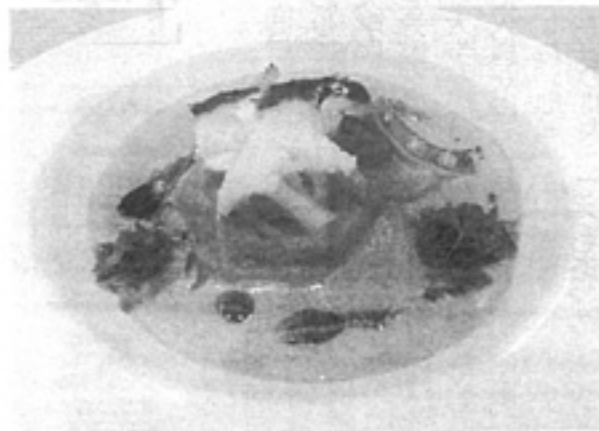
ホテル夢海遊（洲本市）の個室料亭「磯辺亭」は「あわじ牛すきぬーどる御膳」をPR

島のぬーどる仕立て」（2138円、昨年も好評だった、絶景レストランうすの丘（南あわじ市福良内）の「淡路島ぬーどる」（1512円）、鉄板タイニング「楽空 Raccoon」（同市神代国衙）の「淡路島のぬーどる DE 広島焼」（800円）など各店独自のメニューが登場する。

同委員会では、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する。



真異端流カレー「るつぼや」の「特製スパイスつけ麺」



ホテルニューアワジ「シーサイド」の「桜鯛と5種の野菜のぬーどる仕立て」