

# 淡路島ぬーどる 限定メニュー

## 来月から提供 牛すきや鍋焼きあんかけ

洲本商工会議所の御食国

プロジェクト実行委員会は26日、「淡路島ぬーどる」の今冬の限定メニューを発表した。昨年より5店舗多い13店舗のホテルや飲食店などが12月1日から来年3月末まで、島の食材を生かした料理を提供する。

もっちりした歯応えとツ

ルツとした食感を併せ持つのが特徴で、淡路手延素麺協同組合と共同で2009年に開発。麺の需要が落ち込む冬場の対策と観光客呼び込みも兼ねて、島の飲食店が13年から、アイデアや工夫を凝らした冬限定メニューを提供している。

ユーを提供している。

磯辺亭（洲本市山手）の「あわじ牛すきぬーどる御膳」（税込み3800円）は淡路島たまねぎのだしと淡路牛で味わう。はな甚（同市本町）の「鍋焼きあんか

けぬーどる」（同918円）は貝だくさんが魅力。カレー店・るつぼや（同市本町）は豚骨ベースのしょう油スープに特製スパイスを利かせたつけ麺（同1080円）を考案した。

店や料理の紹介、地図を載せたパンフレット2000部を、観光案内所やホテルなどに置いてPRする。問い合わせは商議所（0799・22・2571）。



淡路島の食材がふんだんに使われたぬーどるの料理（洲本市で）



温かなポタージュスープで麺の味を引き立てた洋風メニューも（洲本市で）