

特産の味新ラーメン

龍野商議所青年部が開発

龍野商工会議所青年部は創立35周年を機に企業と連携し、濃縮スープ付きの袋入り乾麺「龍野うすくち醤油ラーメン」を開発した。

地元・たつの特産の淡口醤油を生かした「新しい観光土産」と位置付け、地域活性化に役立てる計画。11月3日に市内のイベント「たつのふるさとフェスタ」でお披露目する。

麺は特産のそうめんづくりのノウハウを用いたコシ

のある中太乾麺で、国産小麦を使う。スープ作りは姫路に本拠を置くラーメン店

チェーンが協力。淡口醤油に煮干しや昆布だしを加えた醤油ダレを元に、鶏ガラや豚骨でスープをとった。

寺田真也・プロジェクトリーダーによると、商品化の際のスープの濃縮が難しく、テストを重ね、まる



新作の「龍野うすくち醤油ラーメン」（袋入り）とイベント用に調理したラーメン。たつの市内

やかさを心がけた。スープと麺の太さのバランスも配慮し、麺の製造には市内の森口製粉製麺があたる。青年部会長の藤井善久さんは「ご当地グルメに育てたい。たつのをよく知ってもらうきっかけに」と話す。

1袋2食入りで432円。11月3日は龍野体育館前で午前10時から400円で販売し、調理した具材入りラーメンも1杯500円で食べられる。4日からは市内外の20店舗で販売（一部は通販）。詳しくは青年部のホームページで。問い合わせは青年部（0791・634141）へ。（藤井匠）