

龍野の技でラーメン

商議所青年部開発 来月3日お披露目

淡口醤油の魅力を凝縮

たつの市が全国に誇る「たつ」を、龍野商工会議の味と技を凝縮したスーンプ付き乾めん「龍野うすくち醤油ラーメン」を、龍野商工会議「ふるさとフェスタ」でお披露目。市内を中心に20の観光・宿泊施設などで販売する。



龍野商工会議所青年部が発売する「龍野うすくち醤油ラーメン」=たつの市神岡町横内

同青年部創立35周年の記念企画。淡口醤油の製造技術の確立から今年で350年となる節目でもあり、その魅力を最大限に生かした新名物をと、1年かけて完成させた。

淡口醤油に煮干しと昆布だしを加えたたれで特製スープを考案。この味を濃縮スープで再現した。姫路市に拠点を置くラーメンチェーン店の協力を得た。

めんは国産小麦を使用。そうめんの伝統製法を応用し、熟成させた生地を使ったこしのある中太麺を組み合わせた。商品パッケージ

には地元版画家乾太さんの作品を印刷。1袋(2食入り)を400円(税別)で販売する。

同フェスタではアナゴの天ぷらや、赤トンボに型抜きしたニンジンなどをトッピングしたラーメンを500円で提供する。

同青年部の藤井善久会長(41)は「醤油の独特の風味が香る自信作。たつのを知ってもら

らうきっかけになれば」と期待する。同青年部 ☎0791・634141 (松本茂祥)