

# 特産生かす ご当地ラーメン



薄口醤油の風味を最大限に生かした「龍野うすくち醤油ラーメン」＝たつの市で

たつの市の龍野商工会議所青年部(藤井善久会長、45人)が、創立35周年を記念して「龍野うすくち醤油ラーメン」を開発した。市特産の薄口醤油の風味を最大限に生かした即席麺で、来月4日から一般販売を始める。藤井会長は「土産品としても育てていき、広く『たつの』の名前を知ってもらおうきっかけになれば」と意気込んでいる。【松田亨】

煮干しとコンブだしのラと豚骨のスープに、同醤油タレを合わせた鶏ガ、じく特産のそうめんの伝

統的製法で作ったコシのあるストレート中太乾麺が絡む。

## 龍野商議所 青年部 「うすくち醤油」麺開発

35周年記念

ぎ着けた。スープも麺も市内の企業が製造を手掛ける。

「新ご当地グルメ開発プロジェクト」と銘打ち、1年がかりで商品化にこ

主に市内の道の駅や宿泊施設などで販売する。ラーメンが食べられる食事どころ4カ所と土産で買える16店舗を示したチラシ3万枚を作り、10月下旬に主な新聞の折り込み広告で、市民に知らせるといふ。また、11月3日にあるたつのふるさとフェスタで1杯500円で先行販売する。

市販の土産は1個432円(麺80gが2束)。問い合わせは同青年部(0791・63・4141)。