

ご当地ラーメン続々誕生

ひたちなか・龍野 YEG



幸福の黄色いスタミナ

ひたちなか商工会議所の社員食堂の人気メニューであるカレーを三業組合が開発した「幸福の黄色いスタミナ」は、ものづくりのまちとして発展してきた同市で長年愛されてきた「スタミナラーメン」に、工

地域の食材活用が鍵

各地の商工会議所がご当地ラーメン開発に注力している。ひたちなか商工会議所（茨城県）は、ひたちなか市勝田三業組合と共にご当地ラーメン「幸福（しあわせ）の黄色いスタミナ」を開発、10月26日より同組合傘下「ご当地ラーメン研究会」の店舗で販売を開始した。龍野商工会議所青年部（兵庫県、龍野 YEG）も、約1年かけて開発した「龍野うすくち醤油ラーメン」の販売を11月より開始。それぞれ地元食材を生かし、特色を出している。



龍野うすくち醤油ラーメン
(左は土産用)

場の社員食堂の人気メニューであるカレーを組み合わせたもの。伝統の太麺に茨城県の濃厚な「オレンシ玉子」をのせた。

10月26日より同組合傘下「ご当地ラーメン研究会」の店舗で販売を開始、11月5、6日に開催された「ひたちなか市産業交流フェア」や13日にJR勝田駅前で開催されたイベント「勝田 T.A・M.A・R.I・B.A（タマリバ）横丁」にも出店し、好評を得ている。

一方、龍野 YEG は、青年部創立35周年記念事業として昨年11月に特産品の淡口（うすくち）しょうゆを使った「龍野うすくち醤油ラ

ーメン」プロジェクトをスタート。淡口しょうゆ発祥の地である龍野の地域ブランド価値の向上と地域活性化を目的に、地元企業と連携して和風ラーメンを開発した。

このラーメンは、国産小麦粉を使い、龍野のもう一つの特産品である素麺の伝統的製法でつくられたコシの強いストリート中太麺と、鶏ガラ、豚骨のスープに、煮干しと昆布

だしを加えたしょうゆダレを合わせたスープが特徴だ。

11月3日に開催された「たつのふるさとフェスタ」を皮切りに、観光宿泊施設や道の駅、飲食店などで販売を開始。インターネット販売も行っており、出だしは好調だ。

協力飲食店へレシピを無料公開し、看板メニューとして提供してもらおうなど連携を図っている。