

龍野 YEG 創立 35 周年記念事業「新ご当地グルメ開発プロジェクト」

## 「龍野うすくち醤油ラーメン」

うすくち醤油発祥の地、播州龍野から上品な和風ラーメンが新登場!!

龍野商工会議所青年部では、創立 35 周年を記念して、10 月 15 日(土)、16 日(日)に開催される「洲本 arukanka (洲本市街地周辺)」と 11 月 3 日(木・祝)の「たつのふるさとフェスタ (たつの市役所周辺)」会場内にて、『龍野うすくち醤油ラーメン』を新発売いたします。

『龍野うすくち醤油ラーメン』は、千葉県野田・銚子と並ぶ日本 3 大醤油産地「龍野」の地域ブランド価値向上と地域活性化を目的とした和風ラーメンで、今年で龍野発祥生誕 350 年を迎える龍野うすくち醤油の魅力(全国でも珍しい軟水の揖保川の水を原料とし、不純物がほとんどないため上品でダシのうまみを引き出してくれる)を最大限に活かした新ご当地グルメです。

麺には兵庫県産をはじめ厳選された国産小麦を使用し、うすくち醤油と並ぶ龍野の名産品である素麺の伝統的製法から生まれたコシのあるストレート中太乾麺を開発いたしました。

姫路総本店をはじめ国内 24 店舗、アメリカ N. Y. に 1 店舗を展開する(8 月 7 日現在)ラー麺ずんどう屋さんとのコラボレーションから生まれた、鶏ガラ×豚骨の透明スープとうすくち醤油に煮干と昆布だしを加えた醤油ダレとが絶妙にマッチしたラーメンスープは、小京都の風情あふれる城下町にぴったりで、上品でヘルシーな味に仕上がっています。

今回のお土産品の包装イラストには、郷土の木版画家・乾太氏の「龍野 十文字川」を採用。

美しく、どこか懐かしい古き良き街並みをアピールしながら、「たつのふるさとフェスタ」と「洲本 arukanka」の会場内で宣伝販売(調理販売も)を行うほか、11 月 5 日(土)から市内近郊の協力店舗を通じて店頭販売いたします。

また、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いただくことで「龍野へ何度でも行きたくなる」素麺のような名産品へと育ててもらえるよう連携してまいります。

### 【商品概要】

商 品 名：龍野うすくち醤油ラーメン

内 容 量：麺 80g × 2 束、スープ 45ml × 2 袋

希望小売価格：税抜 400 円(2 食入)

販売エリア：たつの市近郊

販売チャネル：観光宿泊施設、飲食店

インターネット通販(株式会社ヤマリュウ)

### 【協力企業】

乾 麺：森口製粉製麺株式会社

ス ー プ：ラー麺ずんどう屋、日本丸天醤油株式会社



### 本件に関するご来場者、報道関係者の皆様からのお問い合わせ先

龍野商工会議所青年部 事務局(担当：藤原)

TEL. 0791-63-4141 FAX. 0791-63-4360(平日/9:00~17:00、土日祝/休み)

公式ホームページ：<http://www.tatsuno.or.jp/yeg>