

うすくち上品醤油ラーメン

龍野商議所製麺業者らと開発

たつの市の龍野商工会議

所青年部（藤井善久会長）

が製麺業者らと共同で、市特産のうすくち醤油を使ったお土産用の「龍野うすくち醤油ラーメン」を開発し、24日、発表した。11月3日の「たつのふるさとフエスタ」会場で調理販売し、4日から一般販売を始める。

同市が発祥の地とされる

うすくち醤油は誕生から今年で350年。同青年部も創立35周年を迎えたことから、ご当地グルメとして開発した。昨夏から醤油工場を見学し、姫路市に本店を置くラーメン店の担当者らと勉強会を重ねるなどして



完成した「龍野うすくち醤油ラーメン」（たつの市神岡町で）

1年がかりで商品化した。

うすくち醤油は、一般の醤油より塩分が高いため、鶏ガラに豚骨を加えてまろやかなスープに仕上げ、煮干しと昆布だしの風味豊かな醤油だれと合わせた。国産小麦100%の麺は、特産のそうめんも手がける森口製粉製麺（たつの市神岡町）がコシのある中太スト

大切なハンコは……
三和印房

姫路・西二階町
288-1218

リート麺を生み出した。

2食入り432円（税込み）で、たつの市近郊の観光施設や飲食店などで販売する。藤井会長は「上品ですっきりとした味。ラーメンをきっかけに、大勢の人にたつのに来てもらえれば」と期待している。

問い合わせは同青年部（0791・63・4141）。