

めんこい 新名物 「麺恋こまち」 7月1日登場!!



市総合産業研究所ではこの度、「素性のわかるファーストフード」を目指し、仙北市産米粉の揚げ麺を使った新メニュー「麺恋こまち」を開発しました。

研究所では、販売店の増加に力を入れる他、冬期に販売を予定する「温かいあんかけ麺」の開発など、今後さらに展開していく予定です。

米粉でできた冷やしあんかけ麺

米粉揚げ麺と仙北の「あん」がマッチング。仙北市産あきたこまちを原料にした米粉麺を、油で揚げ、パリパリ・サクサクの食感に。その上に、エリンギ（神代産）、小松菜（西木産）等の野菜を使った冷やしあんをたっぷりかけた新メニューです。

6月8日には、角館南高校で試食会が行われ、1、3年生、約200人が新メニューを一足先に味わいました。「あんが麺にあっ



ている」「野菜もたくさん入っておいしい」と生徒の皆さんにも好評。同時に新メニューの名称募集も行われ、たくさんのネーミングが寄せられました。

今月1日からは、花葉館、むらっこ物産館、アルパこまくさ、田沢湖ハーブガーデン「ハートハーブ」、田沢湖「市」で販売(240円)を開始。地元の素材たっぷりの「麺恋こまち」皆さんぜひお試しください。

あんを考案した斎藤 忠一さん(生保内)



山の芋鍋の考案者。現在料理教室などで講師を務める。今回、揚げ麺に合う地元食材を使用した、しょうゆベースのあんを開発していただきました。

ネーミング入賞の三人

最優秀賞「麺恋こまち」



糸井 悠夏さん(3年)
「あんが麺によく合いおいしい。みんながこの麺に恋してもらえたらと考えました。」

優秀賞「あ〜うめん♡」

渡部 麻美さん(3年)
「初めて食べたおもしろい食感。方言とあわせ秋田をアピールと思いました。」



優秀賞「ぱり!とろ!こだわり野菜の冷やしあんかけ麺」



和田 有佳莉さん(1年)
「食べた時に感じた、あんかけと麺のギャップを取り入れてみました。」

角館南高校へ表彰のために訪れた、市総合産業研究所の荒樋所長は、「若い人の発想はすばらしい。166点もの候補作の中から「麺恋こまち」が最優秀賞に決定したが、他2作品もこの料理をPRする説明にぜひ活用していきたい。これからも新しいアイデアをぜひ提供して欲しい」とお礼を述べ、三人へ受賞の記念品を手渡しました。