

# 山梨の 押し麺

オシメン

其ノ一

## 竹炭おざら

夏のイチ押し！  
ツルツルもちもちの黒い麺

暑い山梨の夏。食欲がわかないときにお勧めなのが「おざら」。冷水でしめた少し細めのほうとうの麺を玉ネギやニンジン、シイタケ、油揚げ、肉類など、具だくさんの醤油ベースの温かいつけ汁でいただきます。地域によっては「おだら」とも呼ばれる、おふくろの味。富士川流域でも昔から親しまれています。

「竹炭おざら」は、身延町内に自生する竹を地元の土窯で焼き、その炭を粉末にして麺生地に加えた新名物。竹炭パウダーと小麦粉の配合や、つけ汁にからみやすい麺の太さなどを極めました。色黒で艶のある麺は、ツルリとしたのびっぴりもちもちとした食感が楽しめます。見た目も涼しげな「竹炭おざら」この夏一番の押し麺です。

こびりつきゃん。ぱん。



山梨  
押し麺

やまなし県政だより

ふれあい

夏  
vol.33

特集号

平成24年7月1日(季刊) 山梨県広聴広報課 発行  
〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1 TEL 055-223-1339 FAX 055-223-1525  
やまなしの県有林は、森林管理認証を取得し、世界的な親類で、豊かな森づくりを行っています。

●問い合わせ先 身延町商工会 TEL 0556-62-1103

身延町商工会

検索

ここから下の段は広告です。広告の内容については、広告主にお問い合わせください。



この印刷物は、適切に管理されたFSC®認証林からの木材を用いて製造した用紙を使用しています。