

山梨の 押し麺

オシメン

其ノ六

富士川焼きうどん

ユズの香りと、うま味豊かな
塩味が決め手

旧増穂町と旧鰍沢町の合併を機に、富士川町商工会青年部が考案した「富士川焼きうどん」。味の決め手は、皮が肉厚で香り高い「穂積地区のユズ」と、まろやかなうま味がある「鰍澤塩」。どちらも旧両町の特産品です。

作り方はとてもシンプル。鰍澤塩と少しの鰍だしで、麺と野菜、肉を炒め、盛り付ける直前に、果汁にしたユズを麺に絡め、刻んだユズをトッピングして出来上がり。ユズの香りと鮮やかな彩りが食欲をそそり、口に入れると塩のうま味が広がります。

富士川町内4軒の認定店で味わうことができる「富士川焼きうどん」は、お店により具材に工夫。子どもから大人まで楽しめる食欲の秋にピッタリの押し麺です。

コトバツカキム。
びび



山梨
押し麺

やまなし県政だより

ふれあい

秋

Vol.38

特集号

平成25年10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、世界的な観望で豊かな森づくりを行っています。

●問い合わせ先 富士川町商工会 TEL 0556-22-0870

富士川焼きうどん

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。



■やまなし県の印刷紙
この印刷紙には、FSC 森林管理認証を取得した
山梨県有林からの木材が使用されています。