



## 温泉郷のゆったり気分に満たされながら 新名物「ラーほー」を楽しんで。

春日居びゅーほてる

デジタルマーケティングマネージャー 加藤 芳之 さん

「ラーほー」は平成30年に笛吹市が開発した新たなソウルフード。ラーメンと同じくらい気軽に多くの観光客や県民に、山梨の郷土料理「ほうとう」を楽しんでいただきたいという思いから生まれました。その魅力や、いかに観光に生かしていくかなどの思いを春日居びゅーほてるの加藤芳之さんに伺いました。

### みそ味の「ほうとう」が 装い新たにソウルフードとして誕生

「ラーほー」の基本レシピは、料理研究家の西本淑子さんが市の依頼を受け考案しました。基本レシピとして考案した「ラーほー」は、山梨県産のほうとう麵を使い、スープは「しょうゆ味」と「フォア風味」の2つ。今では各店舗が独自に研究を重ねたスープで提供しているので、それぞれのオリジナル「ラーほー」を楽しむことができます。

「当ホテルでは、開発後すぐに、夕食のバイキングの一品として提供を開始しました。ほうとうのような煮込む必要がなく、スピーディーにお出しできるメニューなので、お客さまにも気軽に楽しんでいただくことができ、地元の方々はもちろん、県外からのお客さまやお子さま連れの方にもご好評をいただいています。

また、日本らしさを感じるみそ味の『ほうとう』も人気がありますが、海外でも日本のラーメンはブームとなっているので、しょうゆ味のスープを使った『ラーほー』は、海外からのお客さまに受け入れられやすいように感じます」

### 温泉と「ラーほー」で 旅をもっと楽しいものに

「最近では、ほうとうは食べたことがあるけれど、新たな『ラーほー』が食べてみたいからと、『ラーほー』の目的で来てくださるお客さまが増えてきたのもうれいんです。宿泊施設で食べられるのは当ホテルだけですが、市内22の飲食店でも食べられるほか、土産として購入できる店舗もあります。温泉で日ごらの疲れを癒やし、『ラーほー』を召し上がってみてはいかがですか。食べ歩いてみるのも楽しい旅の思い出になると思います」

### Information

春日居びゅーほてるでは、夕食のバイキングで「ラーほー」を提供。また、笛吹市観光物産連盟のウェブサイト「ふえふき観光ナビ」では、市内の「ラーほー提供店舗」を紹介している。



石和・春日居温泉郷  
春日居びゅーほてる

笛吹市春日居町鎮目178  
TEL.0553-26-3811

