

山梨の 押し麺

オシメン

其ノ五



巨峰おざら

口いっぱい広がる巨峰の香り！
色合い鮮やかな華やか麺

昼夜の寒暖差が大きく、南向き斜面のため、良質なブドウが実る山梨市牧丘地区。この地の利が育む「牧丘の巨峰」と言えば、宝石のように深く美しい紫黒色と濃厚な味わいで人気のブランド果実です。

この巨峰の風味を、年中味わってもらいたいとの思いから生まれた「巨峰おざら」。皮ごと粉末にした巨峰を、ほつとこの生地練り込んだ麺は、ゆで上げると薄紫ともピンクとも見える華やかな色に。冷水にさらした麺を温かい汁でいただく、口に広がる爽やかな巨峰の香り。食べた後もフルーティーな余韻が残ります。新感覚で楽しめる巨峰おざらは見た目も涼しげな夏にピッタリの押し麺です。

こびりつきません。
べっぴん

●問い合わせ先 山梨市商工会 TEL 0553-22-0806

巨峰おざら

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。

