

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。

作り方はとってもシンプル。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。

コトナカキタルム。
ペッ。



山梨
押し麺

●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。

やまなし県政だより

ふれあい

秋

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。



■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。