

山梨の 押し麺

オシメン

其ノ七

市川三郷らーめん

大塚ニンジン入り!!

ほんのり甘いオレンジ色の麺

みたまの湯周辺に広がる、火山灰が堆積した肥沃な土地「のつばい」。その恵みが育む長さ1.5倍にもなる大塚ニンジンとは、色鮮やかで甘味が強く、栄養たっぷりの市川三郷町大塚地域の特産品です。

ご当地ラーメンを町の活性化につなげようと、町商工会青年部の「イクメンプロジェクト」が大塚ニンジンのペーストをたっぷりと練り込んで開発した麺が、市川三郷らーめん。幅広の麺は、シコシコした歯応えで口の中に自然な甘みが広がります。

この麺に地元産の食材をトッピングすれば、後はお店次第。さっぱり和風ラーメン、つけ麺、パスタ風など：各店オリジナルの味が楽しめます。町内各認定店自慢の**ホット**とする味を食へ歩きたくなる、この冬一番の押し麺です。



市川三郷レンジャー
にんにん



●問い合わせ先 市川三郷町商工会青年部 TEL 055-272-4711

市川三郷町商工会

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。

やまなし県政だより

ふれあい

冬

Vol.39 特集号

平成26年1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、世界的な親善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。