

新名物!

おおさきそば

ドンと登場



地域の食材を活かした『ご当地グルメ』が日本全国で注目を集めるなか、本町でも食を通して町をPRしようと地域食材を活かした新メニューづくりがスタートしました。

NPO法人食育研究会『らく楽料理教室』なぎしゅんどう 榎木春幸理事長にアドバイスをいたいただき、各種グループや趣旨に賛同する町内飲食店との検討を重ね、4月18日(木)、新メニュー『おおさきそば』が完成し、あすばる大崎において試食会が行われました。

おおさきそばは、とろみスープが特徴で、共通定義として鶏ガラスープを使用し、特産のクス粉でとろみをつけること、原則として昨年導入した新品种『大崎産さちいずみ』を使うことなどが決められています。

トッピングは自由で、今回加盟した5店舗は、大根、鶏のから揚げ、鶏そぼろなど、オリジナルの具材を考案し、自慢の『おおさきそば』を披露しました。

おおさきそばは、基本レシピに賛同いただける飲食店は、いつでも加盟することができます。

『おおさきそば』で交流人口や交流時間を増やして、まちづくりや地域の活性化に繋がることを期待しています。