

酒かす入りの ラーメン開発



製麺業者と造り酒屋が共同で開発した新商品「酒蔵おかみの
お夜食ラーメン」＝飛騨市古川町壱之町、渡辺酒造店

を示した。
「KDDIは通信業 高速通信サービス(4社よりもつながりやす
者の基本である通信ネ G・LTE)を支える いことを知ってほし
ットワークの整備に力 800メガの基地局数 い」と話した。

製麺・老田屋と渡辺酒造 飛騨の老舗コラボ

飛騨市神岡町釜崎の「ン」を共同で開発、近て提供されていた。厳
製麺会社「老田屋」とく発売する。
同市古川町壱之町の渡 酒かす入りラーメン
辺酒造店は、日本酒の は、同酒造店のおかみ
酒かすをスープに仕込 である渡辺光子さん
んだ新商品「酒蔵おか (72)が30年ほど前に考
みのお夜食ラーメン 案。蔵人らの夜食とし
かせる」として、両社

が今年1月から開発し
てきた。
酒かすは、同酒造店
の代表銘柄「蓬菜」を
使用。中太めで、ス
ープに唐辛子とガーリ
ックペーストを加えて
ピリ辛風味にすること
で、子どもからお年寄
りまで食べられるよう
に工夫した。

老田英司専務(45)と
渡辺久憲社長(45)は
「老舗同士によるコ
ラボ商品の自信作。
飛騨の食文化を発信
していきたい」と話す。
4食入り1260円。



今月末から飛騨地域
の酒販店やスーパ
などで販売。問い合
わせは老田屋、電話
0578(82)00
43。