

### 酒蔵の夜食再現 酒かすラーメン

#### 飛驒の2店発売

飛驒市古川町の渡辺酒造店と飛驒市神岡町の麵製造・老田屋が、酒造りの過程で生まれる酒かすをスープに使ったラーメン「酒蔵おかみのお夜食ラーメン」を発売した。

いずれも明治期に創業した老舗の両店が初めて共同開発した。酒



スープに酒かすを使った新商品を紹介する老田英司さん(左)と渡辺酒造店代表の渡辺久憲さん

造りが最盛期を迎える冬、渡辺酒造店では、おかみが酒かすを入れたみそラーメンを蔵人の夜食に提供してきた。今年初めに老田屋専務の老田英司さん(四毛)が

酒造店を訪れ、酒かす入りのラーメンを口にして「斬新な味わい」と気に入ったことがきっかけになった。酒かすの適量を見極めるのに試作を重ね、

トウガラシやニンニクのエキスも入れ、みそのまろやかさにピリ辛味を加えた。味が絡みやすい太麺を使い、老田さんは「酒かすのおいしさを前面に出しながら子どもでも食べられる味に仕上がった」と自信を見せる。四食入りで千二百六十円。地元酒販店や土産物店に置くほか、両店のホームページからも購入できる。(島将之)