

春ニンジンで「そうめんそば」

そうめん+ラーメン

【徳島県】JA徳島県の板野郡産春ニンジンが県内の飲食店とコラボレーションし、新感覚のメニュー「春にんじんそば」が誕生した。小松島市の店舗「阿波そらそば・ホワイトベース」で、4月27日から提供している。

JA 飲食店と初コラボ

メニューは、同店舗の1位の春ニンジンの甘く店主、原田剛さん(51)で柔らかな特性を生かして考案した。出荷量全国し、オレンジ色の鮮やか



「春にんじんそば」をPRする原田さん(徳島県小松島市)

甘味生かし洋風仕立て

なボタージュ風スープに仕上げた一押し逸品。来店客から「洋風でまるやかなメニューで春ニンジンの甘味を初めて知った。ニンジンが苦手でも食べられ、子どもも安心して注文できる」と好評を得ている。

原田さんは、阿波市出身で県内のタウン誌の元編集長として全国的にも有名な徳島ラーメンの名付け親となり、自身で出版社を設立後、育児雑誌を発売。現在は絵本作家として活躍する。趣好きで美馬市つるぎ町特産の半田そうめんをラーメン風にアレンジし、そうめんの「そ」とラーメンの「ら」で「そらそば」を生み出し、昨春店舗を開店した。

「春にんじんそば」とPRする。

「そば」には、ニンジンソテー、豚、鶏のチャーシュー、かい割れダイコンの他、子どもが注文しやすいように、ウサギの形をしたクラッカーも添える。途中で味を変えられるよう、チーズと乾燥パスタのトッピングが付いており、それらを入れるとパスタのような味わいになる。

同店舗は土・日曜日の午後6時から8時半までの営業。「春にんじんそば」は7月までの期間限定でオープン価格の1000円で提供する。

JAの担当者は「原田さんの素晴らしいメニューのおかげで、高齢のお客さまから小さなお子さままで多くのお客さまが笑顔で食べてくださっており、ぜひ多くのお客さまに足を運んでいただきたい。今後もコラボレーションを継続していきたい」とPRする。