

揖保乃糸コラボメニューを考案 そうめんの里で提供 24日まで

<p>概要</p>	<p>本校森と食科の3年生19人が「食文化」の授業で考案した「揖保乃糸」を使用したアイデアレシピがメニュー化されました。2月20日から今月24日まで、揖保乃糸資料館「そうめんの里」（たつの市）のレストラン庵で提供されています。兵庫県手延素麺協同組合とのコラボ企画で、今回で3回目となります。昨年6月に同組合から「揖保乃糸」の講義を受けた後、「温かいそうめん料理レシピ」「手延べラーメン料理レシピ」をテーマに生徒一人ひとりが夏休み期間中にレシピを考案。実際に調理しながら試行錯誤を重ね、完成させたレシピのうち2種類がメニュー化されました。</p> <p>提供メニュー・価格</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶しめじの和風とろみあんかけにゅうめん ～とろみスープで体も心もほっかほか～ 900円 ▶和風手延ラーメン ～梅の酸味が効いたさっぱりとした味付け～ 900円
<p>参考資料</p>	<p>2024.2 山崎高校コラボメニュー</p>
<p>問合せ先</p>	<p>所属 県立山崎高等学校 TEL 0790-62-1730</p>

兵庫県立山崎高等学校 × 揖保乃糸

森と食科3年生が考えた揖保乃糸を使用したメニューが登場!!

3月24日までの期間限定コラボメニュー

手延素麺使用



900 円

しめじの和風とろみあんかけにゆうめん

～とろみスープで体も心もほっかほか～

手延ラーメン使用



900 円

和風手延ラーメン

～梅の酸味が効いたさっぱりとした味付け～