

2014年（平成26年）5月2日（金曜日）

ヒマワリをイメージ

元 氣 屋
7日から 積込内の向陽油使用
新ラーメン

ラーメンチェーン店・元氣屋（本社・北秋田市、虻川敬社長）は、大

さっぱりとした味を楽しんでほしい」とPRしている。

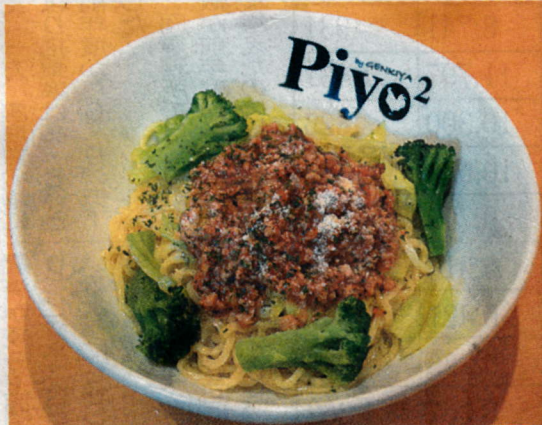
館市積込内のヒマワリを搾った食用油・積込内向陽油を使った「ミートソースらあめん」（税込み735円）を考案し、7日から市内外の6店舗で提供する。スープを使わないラーメンで、虻川社長（41）は「先行販売した2店舗で好評だった。

積込内地域まちづくり協議会のサンフラワープロジェクトが製造・販売するヒマワリ油に着目し、ラーメンに使用できないかと試行錯誤。油の風味を損なわない調理法として、スープをほとんど使わないパスタ風ラーメンにすることを思いついた。

4月から北秋田市栄字前綱の「らあめんダイニングPiyo2」と大館市清水町の元氣屋大館店の2店舗で先行販売したところ、顧客の反応は上々だったという。このため、7日から元氣屋鷹

いた。鶏のひき肉をヒマワリ油で炒め同社の自家製麺にかけ、その周りにブロッコリーを配し、ヒマワリをイメージしている。

菓店、熊代店、由利本荘店、仙台店の4店でも提供することにした。虻川社長は「サンフラワープロジェクトのメンバーだった五十嵐経元積込内小学校長が綴子小時代に担任だったため、何かの縁を感じる」とし、「地元で作ったものをラーメンに使うなど地域貢献していきたい。ぜひ、食べてほしい」と話している。



大館市の積込内向陽油を使用した「ミートソースらあめん」