

年 組 名前:

問1

山梨名産のほうとうの麺に、県産シルクから成分を抽出したシルクパウダーを練りこんだ商品名を教えてください。

.....

問2

松山市の会社は、いままでシルクパウダーを使い、どのような商品を開発し、販売していますか。

.....

問3

麺にシルクパウダーを練りこむことで、どのような特徴ある麺になりますか。

.....

問4

このほうとうは、どこで食べられますか。

.....

県産シルクほうとうに

甲府市とシャトレゼリゾート八ヶ岳(古屋電二社長、長野県川上村)、ユナイテッドシルク(河合崇社長、松山市)は、山梨名産のほうとうの麺に、県産シルクから成分を抽出したシルクパウダーを練り込んだ新商品「甲斐絹玉刀」を開発した。29日、甲府・シャトレゼホテル談露館で試食会が開かれた。

甲府市と2社が開発

企業のマッチング事業の第一弾。ユナイテッドシルクはシルクパウダーを使った食品や化粧品、医薬品などの開発、販売を手がけていて、麺にシルクを練り込むことで、麺になめらかな食感が生まれ、艶や食感が長持ちする特徴があるという。試食会には樋口雄一市長や古屋社長、河合社長ら8人が出席。甲斐絹玉刀を使ったほうとう、おぎらをそれぞれ試食した。樋口市長

は「食べ初めから終わりまで美味しさが変わらず楽しめる」と感想を述べた。



麺にシルクを練り込んだ「甲斐絹玉刀」を使ったほうとう

古屋社長によると、甲斐絹玉刀は10月1日から談露館でほうとうとして提供。平日はランチで1000円、土日祝日はデザートなどが付いたセットメニューを1500円で提供する。おぎらは今後、提供時期を検討するとう。

古屋社長は「地域活性化に貢献するため開発した麺。市内の飲食店にも利用してもらえるように広めていきたい」と話した。

〈三枝大悟〉

(2023年9月30日付 山梨日日新聞 18面)