

年 組 名前:

問1

「青春のトマト焼そば」は、何市の、ご当地グルメですか。

.....

問2

トマト焼そばは、どのような理由から開発されましたか。

.....

.....

.....

問3

「青春のトマト焼そば」の特徴を教えてください。

.....

「トマト焼そば」PR強化



青春のトマト焼そば。写真は、道の駅とよみのレストラン「シルク」で提供されているもので、あらびきにした甲州富士桜ポーク100%を使用したミートソースをかけている



望月智中央市長（右）を表敬訪問した、青春のトマト焼そば認定委員会の河西通友委員長（中央）と長田功委員

「青春のトマト焼そば」は、道の駅とよみのレストラン「シルク」で提供されているもので、あらびきにした甲州富士桜ポーク100%を使用したミートソースをかけている。認定委員会の河西通友委員長（中央）と長田功委員（右）が市役所を訪れ、望月智市長（左）にあいさつ。望月市長は「トマト焼そばを通して市を発信してくれて感謝している」と話し、名刺でのPRや市内のイベント出店に協力することを約束した。河西委員長は「自慢できる地域のグルメとして育て、今の子どもたちの青春の味になればうれしい」と話している。詳しくは公式サイト、<https://www.tomatoyakisoba.com>

中央市商工会有志は、「青春のトマト焼そば」のPRを強化し、よつと認定委員会を発足した。公式サイトを作成し、取り扱い認定店を支援する。開発から20年近くたったトマト焼そばの魅力改めて発信する。メンバーは「今の子どもたちの青春の味にしていきたい」と意気込んでいる。
（桑原久美子）

中央市商工会有志 公式サイトで認定店支援



(2024年5月18日付 山梨日日新聞17面)

問4 「青春のトマト焼そば」は、どこに行けば食べられますか。

.....

問5 河西委員長は、この取り組みについて、どのように話していますか。

.....