

年 組 名前 :

問1

「ちょうちん横丁」に店を
構えるラーメン店は、
なにを生かしたラーメンを
提供していますか。

.....

問2

3種類ある中の白湯には、
なにがトッピングして
ありますか。

.....
.....
.....
.....

心とほれ込んでいる地
どりを使ったラーメン
は、塩、白湯、醤油の
3種類。スープは地どり
をふんだんに使ったたし
に、魚介のだしをブレンド。
濃厚でクリーミーな
白湯には、備長炭で香ば
しく仕上げた地どりのも
も肉チャーシューと低温
調理でしっとりさせた

マチナカで
光る
21

JR甲府駅南口の「ち
ょうちん横丁」に店を構
える鶏そばAkari
(甲府市丸の内2丁目)。
甲州地どりのおいしさに
魅了された店主の古屋明
人さん(43)が、地どりの
うまみを生かしたラーメ
ンを提供している。
「初めて食べたときに
衝撃を受けた」(古屋さ

「甲州地どりのラーメンで街おこしをしたい」と店
に立つ古屋明人さん(左)



鶏そばAkari
甲州地どりで街おこし

「ちょうちん横丁」に店を構える「鶏そば
Akari」
いずれも甲府市丸の内2丁目



胸肉チャーシューをトッ
ピングしている。珍しい
日本一を決めるイベン

- ・甲府市丸の内2の3
の7
・電話055(268)2455
・昼は午前11時半～午後
3時、夜は午後6
～11時(金、土曜は
午前0時まで)。木、
日曜定休



地どりの白子を味わえる
一品料理もある。
焼き鳥店から転換し
て、店を開いて約3年。
「地どりのラーメンで街
おこししよう」と、昨
年は交流のある店や生産
者組合と、ご当地ラーメ
ン日本一を決めるイベン
トに出展した。全国3位
に選ばれ、「地どりを知
つてもらう機会になり、
県外からラーメン目当て
に来てくれる人も増え
たと手応えをつかんだ。
その後も出展したメン
バーと、音楽イベントに
参加したり、土産品を販
売する準備を進めたりし
ている。「旅行の目的に
してもらえるような店に
して、ラーメンで甲府の
中心街、山梨を盛り上げ
たい」と挑戦を続けるつ
もりだ。
〈杉原みずき〉

(2024年6月19日付 山梨日日新聞 14面)

問3 昨年、ご当地ラーメン日本一のイベントでは、全国何位に選ばれましたか。
全国 位

問4 イベントに参加したメンバーは、今後、どのような活動をしていますか。

.....