さんにち NIE ワークシート

山梨日日新聞

年　　組　名前：

「トマト焼そば」即席品に

中央市ご当地グルメ ユーチューバー企画

土産や返礼品用 市PRへ



家庭・土産用として商品化された「青春のトマト焼そば」＝中央市内

峡中

戸松　優
皆川　陽登

中央市特産のトマトを使ったご当地グルメ「青春のトマト焼そば」を家庭で楽しめるようにしたレトルト食品が商品化された。山梨県の魅力を発信するユーチューバー「シンゲンくん」として活動する同市在住の網倉一修さん(47)が企画・監修した。土産用やふるさと納税の返礼品として展開し、多くの人に味わってもらうことで市を広くPRする狙い。

トマト焼そばは2007年に、市のご当地グルメとして市商工会青年部が開発した。現在は市内外の認証店11店舗で販売されているが、土産用や家庭で食べられる商品はなかった。

製造は観光土産の企画・販売を手がけるヤマフジ（甲府市上曽根町、山本重輝社長）が担当。中央市産トマトと甲州富士桜ポークを使ったソースや常温で保存できる麺を採用した。

女子高生が山梨県内などでキャンプを楽しむアニメ「ゆるキャン△」の作中にトマト焼そばが登場することから、外箱はスキレット型にした。市の特別市民「とまチュウ」をデザインし、そのまま器として使える。

「野菜の日」である8月31日に同市浅利の道の駅とよとみで販売を開始し、順次拡大する予定。950円。網倉さんは「家庭でトマトソースのおいしさを味わってもらい、中央市に来たときにまた食べたいと思ってもらえるとうれしい」と話した。〈皆川陽登〉

（2026 年 10 月 22 日付 山梨日日新聞 15 面）

問1 ご当地グルメ「青春のトマト焼そば」を、レトルト食品で商品化した狙いを答えてください。

問2 「青春のトマト焼そば」には、中央市産トマトのほかに何が使われていますか。

問3 外箱をスキレット型にした理由を答えてください。

教育目的以外の無断転載 複製および頒布は禁止します
Copyright © 2026 山梨日日新聞社 THE YAMANASHI NICHINICHI SHIMBUN.