恵南まるごと！焼きラーメン特集！

商工会が恵南5ヶ町村で合併して10周年を迎えたのを機に、恵南地区の新しいご当地グルメとして、恵南5地域の食材を使用し「恵南まるごと！焼きラーメン」を作りました。

一昨年前の3月から開発を始め、焼きラーメンの本場である福岡市の屋台にも足を運び、本場の焼きラーメンを学びました。

何度も試行錯誤を重ねながら、今年2月に開催された恵那市恵南商工会合併10周年記念イベント「わくわく恵南感謝祭！」で発表させて頂くことが出来ました。

今後は市内で開催されるイベント等に参加して普及を図かり、将来的にはご当地グルメの祭典、B-1グランプリ出場を最終目標に、展開して行きたいと考えています。

恵南の素材を使用して作りました！

スープは
とんこつ醤油

青年部オリジナル

ここがポイント！

3種の特製寒天ジュレをトッピング出来ます！

ゆずジュレ

「ゆずじゅーす」をベースに、串原産の果汁を入れ山岡細寒天で固めました。
焼きラーメンに入れると柑橘系の爽やかさが加わり、とても食べやすくなります。

トマトジュレ

上矢作産のトマトを使用したジュースを山岡細寒天で固めました。
こってりした焼きラーメンがイタリアンに大変身！！
是非試してみてください♪

だし醤油ジュレ

昆布だしの入った醤油を山岡細寒天で固めました。
焼きラーメンにもう少しコクが欲しいという方は是非お試しください。

秋頃、恵那市内で開催されるイベントに出店をさせて頂く予定で計画しておりますので、楽しみにお待ち下さい！