

東日本大震災で被災した中小企業グループによる復興事業計画で、県の

認定を受けた取手市と近隣地域の12社で構成する「げんき利根っ子味のグループ」(代表・大野秀之ゆにろーず社長)のうち、同市内の4社が補助金を活用して新ラーメン「健康にんたま冷麺」を完成させた。

開発に関わったのはオースト(納豆製造)、新

## 麺に酒かす練り込む

### 取手の4社が新冷麺

六本店(奈良清製造)、田中酒造店(酒類製造)、ゆにろーず(製麺・総菜製造)。1カ月間に20回以上の会議のほかに、試食会を7回重ねて「体に良い冷麺」が誕生した。

注目されるのは「日本初の酒かす入り特製麺」。免疫力が高まるなどとい

う酒かす10%を練り込み、独特の食感と色合いを生みだした。これに奈良漬、肉みそ、納豆、にんにく揚げ玉、卵、ネギを合わせて完成。地元ゆえの安定した具材の仕入れが最大の利点で、市商工会も「げんき利根っ子のブランド確立に期待している」という。

「健康にんたま冷麺」は、ゆにろーず(19店舗)の旭、鹿田(稲敷市)が加わる。場、千葉ニュータウン店(680円)は、29日からは角崎



酒かす、奈良漬、納豆(手前)など地場産品を使用した「健康にんたま冷麺」|| 取手市井野台2丁目