

麺料理 カレー 発想新鮮 ネバネバ



泉製麺所と連携して2商品を企画した能代松陽高の5人

能代市で12、13日に開かれる「のしろ産業フェア」で、能代松陽高校の生徒5人が三種町の泉製麺所と連携して考案した麺料理2商品を販売する。「幅広い世代に受け入れられるよう考えた。食べてみてほしい」と呼びかけている。

能代松陽高生 三種の企業と連携

12、13日 能代 産業フェアで販売

「キーマDEマゼソバ」は中華麺にキーマカレーやコーン、ネギなどの具とつゆをまぜて食べる。「ネバネバ冷麺」はジュンサイやオクラなど粘りのある具材や、こしのあるでんぷん入りの麺が材料。いずれも600円で、1日30食ずつ販売する。

情報ビジネス科2年の大高理心さん、利部雄士さん、加藤心愛さん、成田迅翔さん、日沼海さんが課題研究の授業でレシビのアイデアをまとめ、ラベルのデザインや印刷も手がけた。幅広い世代に受け入れられる商品となるよう話し合いを重ねたという。

「たんぼなどを販売。生徒のアイデアを受けて具材や麺を用意し、打ち合わせや試食も行った。泉一行社長(60)は「新鮮な発想の商品。カレーは麺に合うよう何度も試作した。機会があれば一般販売も考えたい」と話した。

市内の産品を広く展示販売するのしろ産業フェア(実行委主催)は能代山本スポーツリゾートセンター・アリナスで、12日(午前10時～午後4時)と13日(午前9時半～午後3時)に開催。能代松陽高の生徒は麺料理のほかオリジナルのスイーツやピザを売り出す。能代科学技術高はゲーム体験やものづくり、農産物販売のコーナーを設ける。

特産のネギを売り出す「白神ねぎまつり」も同時開催する。

(佐藤辰)