

「味力」の3社と 新メニュー開発



彩り鮮やかな「特製！冷やし納豆らーめん」と「鉄平」の志賀店長

室蘭・鉄平

地元の食材で彩り： 冷やし納豆らーめん

「地元の食材を食べて、夏バテを防止しよう」。室蘭市輪西町の商業施設「ぷらっと・てついち内のラーメン店「鉄平」（志賀康生店長）は、室蘭、登別の3社とコラボした「特製！冷やし納豆らーめん」（税込み880円）を開発した。7月10日の「納豆の日」に提供を開始する。
（奥野浩章）

新メニューは、納豆製造業、内藤食品工業（室蘭市御前水町、内藤孝幸代表取締役）の「ひきわり納豆」、食品開発・プロデュース、マーケットイノベーション

以上のでき。暑い季節にはもってこいのメニュー」と太鼓判を押す。

化学調味料を使わない「無化調」にこだわった鉄平では、室蘭産のヤン昆布を使った塩ラーメンなどを提供。今回は、6月に常連客の内藤代表取締役から「納豆を使ったラーメンを作れないか」という何気ない提案がきっかけで、納豆と相性が良い食材を取り扱っているマーケットイノベーション、望月製麺所とコラボすることになった。

（同市日の出町、羽立典弘代表）の「しよが昆布の佃煮」、望月製麺所（登別市、望月一延代表取締役社長）の「ヤン昆布麵」を使用。

オクラ、海藻、鶏のささ身、ゆで卵など、計10種類の具材が麺の上のり、彩り鮮やかに仕上がった。しよがゆベースで酸味の利いた、ひき肉入りの特製タレをかけて食べる。納豆、昆布、オクラの粘りが麺と調和し、タレがうま味を引き出す。志賀店長は「想像

し残して、締めのご飯（税込み50円）を入れると、「せいたくな納豆、飯が楽しめます」とPRする。企業と大々的にコラボするのは初めて。「良いきっかけになった。これからも地元に関心をおいしいものがある」と、発信していきたいと意気込む。

■きょうの紙面■

冷やし納豆らーめん



室蘭市西町の商業施設、ぷらっと・てついち内のラーメン店「鉄平」の3社とコラボした「特製！冷やし納豆らーめん」を開発した。7月10日の「納豆の日」に提供を開始する。

室蘭市西町の商業施設、ぷらっと・てついち内のラーメン店「鉄平」の3社とコラボした「特製！冷やし納豆らーめん」を開発した。7月10日の「納豆の日」に提供を開始する。