

日本初!

ぎふ名物

鮎だし香る

あゆ  
鮎 そーめん

頭・身・骨・皮まで丸ごと1尾練り込みました



そーめんでも



薬味いっぱい!  
カラフルそーめん

煮麺でも



鮎そーめん滋養強壮  
やまいも×梅そーめん

材 料 材料(2人分)

鮎そーめん・・・120g  
水・・・400ml

つくり方

鍋でそーめんを2分ゆでる  
器にお好きなめんつゆをいれ、ゆでためんを入れる。  
ゆで汁を器にそそぐ。※ゆで汁は捨てずに鮎雑炊としても  
お好みでネギなどの薬味とどうぞ。