



鮎そーめん
で
骨活じゃ〜

世界農業遺産認定10周年 「清流長良川の鮎」

鮎そーめん



脳の
萎縮を予防

冷え性対策

骨粗しょう症
対策

抗酸化
美肌・美髪

老眼・白内障
の改善

鮎そーめんとは

清流長良川の鮎を粉末にして
練り込んだそうめんです。
ゆで汁は鮎エキスたっぷりのだし汁として、
麺もゆで汁もすべて召し上がっていただけます。
日本初のぎふの特産品が誕生しました。



鮎そーめん1袋に「鮎1尾分」の
粉末が練り込んであります

DHA・ビタミンが豊富
たんぱく質は市販そうめんの約5倍



鮎そーめん滋養強壮
やまいも×梅そーめん



薬味いっぱい
カラフル鮎そーめん



鮎そーめんのゆで汁にめんつゆ
鮎だし香る!つけ麺

ゆで汁は鮎だし! アレンジ料理も



お手軽!鮎ぞうすい



鮎だしの冷や汁



鮎エキスたっぷりスープ

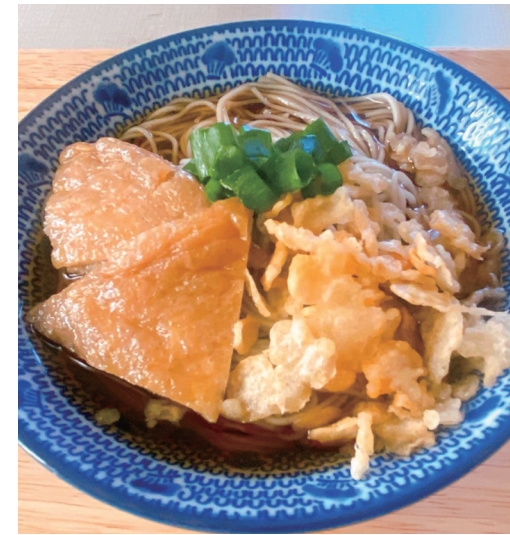
冷やしたぬき鮎そーめん

材 料 (2人分)

鮎そーめん 120g
水 たっぷり
いなり寿司用あげ 4切
天かす 適量
細ねぎ 適量
めんつゆ(冷) 400ml

作り方

- ① 鮎そーめんはたっぷりのお湯で2分ゆでて、流水でしっかりと洗って、器にもる。
- ② いなり寿司用に煮てあるあげを、三角形に切る。細ねぎは小口切り。
- ③ ①にあげ、天かす、細ねぎをのせて、好みのめんつゆをかけてどうぞ。



鮎そーめんおろし

材 料 (2人分)

鮎そーめん 120g
水 たっぷり
大根おろし 適量
細ねぎ 適量
めんつゆ (温でも、冷でも) 400ml

作り方

- ① 鮎そーめんはたっぷりのお湯で2分ゆでて流水でしっかりと洗って、器にもる。
- ② 大根おろし、細ねぎをのせて、好みのめんつゆをかけてどうぞ。



鮎は“一物全体食の極み”身と内臓などの味の配合を工夫し、
食べるだけで、栄養を摂れるように美味しく仕上げました。

- ◎頭・骨・内臓・皮・身を香り高くブレンド
- ◎鮎好きには嬉しい香り・味
- ◎お魚嫌いのお子様にはつゆで香りを消して
*魚の栄養が自然に摂れます。
- ◎コシがつよいモチモチ麺なので煮麺としても美味しく
岐阜の名物として、おもてなしや贈り物にどうぞ。

お魚ざらいのお子様にも、ご家族様に“鮎の栄養を丸ごと”

