

公式ホームページ
ぎふおうちごはん協会



公式Instagram
Webメディア「Sonae」



公式YouTubeチャンネル
ぎふおうちごはん



公式LINE
ぎふおうちごはん



鮎は
古くから天皇家に献上され
縁起の良い神聖な魚
勝利をもたらす吉魚です。
鮎そーめんを食べるだけで
栄養がとれるように
願いをこめて、おつくりしました。
鮎そーめんのゆで汁は「高級な鮎だし」
ゆで汁も余すことなく
鮎のいのちまるごと
みなさまの元氣になりますように
清流の宝を献上いたします。

プロデューサーしずく

 **ぎふおうちごはん協会**
一般社団法人

清流の恵み「香魚」鮎を一尾分練り込みました



鮎
そ
め
ん

冬はあたたかく煮麺として



詳しくはコチラ





新しく誕生した「ぎふの宝」

日本初の鮎そーめん

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

鮎だしがおいしい

鮎そーめんを茹でると練り込んだ鮎の“旨み”がとけだしてゆで汁は高級な鮎だしになります。焼き鮎のような香ばしさ清流で育った鮎特有の豊かな風味が楽しめます。

香り高い岐阜県産小麦“タマイズミ”のほんのり、とろみがついたおいしい鮎だしで「にゅうめん」としてお召し上がりください。

あつさりまろやか
コクと旨み

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1袋に「鮎1尾分」の粉末が練り込んであります

冬野菜の鮎にゅうめん

鮎だして野菜がおいしくなる！

材 料 (2人分)

鮎そーめん 100〜120g
ゆで汁
お好みのつゆ
お好みの冬野菜



作り方

- 1 鮎そーめんを丼2杯分のお湯で茹でる
- 2 めんを器に入れる
- 3 冬野菜を茹で汁で煮てお好みのつゆを加える
※同時に茹でて煮てもOK
- 4 盛りつけてできあがり



梅とろろ鮎にゅうめん

風邪予防にぴったり！

材 料 (2人分)

鮎そーめん 100〜120g
山いも お好みの量
梅干し 1個
お好みのつゆ

★白だしのつゆは
白だし 大さじ4
水 600〜650cc

作り方

- 1 鮎そーめんを丼2杯分のお湯で茹でる
- 2 ゆであがった鍋にお好みのつゆを入れて器に入れる
- 3 山いもと梅干しを盛りつけてできあがり



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“にゅうめん”として岐阜の名物として、おもてなしや贈り物にどうぞ。

❖ お子様に、シニアに、大切な人に “鮎のいのち” 栄養を丸ごと



イチ押しのおいしさ！
かき玉鮎にゅうめん



家族4人で汁物がわりに
ひとくち鮎にゅうめん



鮎だしとまろやかな旨みと風味
とろろの月見鮎にゅうめん

❖ ゆで汁は鮎だし！アレンジ料理も



白だして鮎ぞうすい



鮎だしのお雑煮



めんつゆで鮎だしスープ



大根おろしと柚子を添えて



鮎の甘露煮といっしょに



天かすでコク旨ためき