公式ホームページ ぎふおウチごはん協会



公式Instagram Webメディア「Sonae」



公式YouTubeチャンネル ぎふおウチごはん



公式LINE ぎふおウチごはん



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。

栄養がとれるように 鮎そーめんを食べるだけで

みなさまの元氣になりますように 鮎のいのちまるごと ゆで汁も余すことなく 鮎そーめんのゆで汁は「高級な鮎だし」

清流の宝を献上いたします。

プロデューサーしずく

願いをこめて、おつくりしました。

清流の恵み"香魚、鮎を一尾分 練り込みました















新しく誕生した「ぎふの宝」

日本初の鮎そ一めん

脳の 萎縮を予防 冷え性対策

あっさりまろやか

骨粗しょう? 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。

DHA・ビタミンが豊富 たんぱく質は市販そうめんの約 5 倍





鮎そ一めん1袋に「鮎1尾分」の 粉末が練り込んであります



ィチ押しのおいしさ! **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



白だしで鮎ぞうすい



鮎だしのお雑煮



めんつゆで鮎だしスープ

冬野菜の鮎にゅうめん

鮎だしで野菜がおいしくなる!

材料(2人分)

鮎そ一めん 100〜120 g ゆで汁 お好みのつゆ お好みの冬野菜



作り方

- 動そ一めんを丼2杯分のお湯で 茹でる
- ᡚ めんを器に入れる
- ₫ 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!

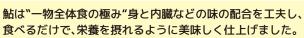
材料(2人分)

<mark>鮎そ一めん</mark> 100~120 g 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

- 動そ一めんを丼2杯分のお湯で がでる
- りゆであがった鍋にお好みのつゆを入れて器に入れる
- ∮ 山いもと梅干しを盛りつけて できあがり



- ▶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



大根おろしと柚子を添えて



鮎の甘露煮といっしょに



天かすでコク旨たぬき



