



第7回 水戸の米麺

まちなかの近くに豊かな農地がある水戸市では、さまざまな農産物が生産されています。市では、地産地消に積極的に取り組む飲食店などを「みとうま」として認定。この連載では、農産品生産者と、みとうま登録店の方の想いなどを紹介します。

みとうま登録店など、詳細は、市ホームページを
ご覧になるか、お問合せください。

問合せ／農産振興課(☎259-2212)



常澄の米を食べてほしい

JA水戸 TSUNEZUMI麺's
海老澤隆さん

常澄の米の需要拡大を目指して、JA水戸青年部常澄支部のメンバーでTSUNEZUMI麺'sを結成し、常澄産コシヒカリ100%の米粉を使った米麺づくりを行っています。

米粉を麺にするのが難しく、試行錯誤を重ねてやっと完成した米麺「穂々の空」。完成後も、よりよいものを目指し、商品の改善を続けています。

米粉を使った商品は、米麺「穂々の空」と「お米のペンネ」があります。麺は、粘り気の少ない軽やかな食感と米そのもののうまみがあり、中華料理で味わうのがおすすめです。ペンネは、もちもちとした食感で、クリームソースとよく合います。どちらもグルテンフリーなので、小麦アレルギーがある方も安心して食べられます。

今後は、細麺も販売する予定です。お楽しみに！



あなたの街の大切な場所として

レストラン マロン
大塚巖さん

祖母が1963年に開いた「喫茶 マロン」を、父と私が受け継ぎ、現在に至っています。喫茶店の頃から、お客さんが気軽に集い、楽しく食事をしながら、お客さん同士のつながりが生まれるお店を目指しています。

当店で、TSUNEZUMI麺'sの「お米のペンネ」を使った料理を、ディナーで提供しています。「お米のペンネ」は、私も、開発の段階から携わり、消費者の目線でアドバイスをを行いました。米粉特有のつるつるもちもちとした食感のペンネには、コクのあるクリームソースが一番合います。「お米のペンネ」でしか味わえないこの食感を、ぜひ一度、当店で味わってみてください。



水戸米粉のペンネアラクレム

▼「TSUNEZUMI麺's」の米麺

販売時期／通年

販売場所／ふれあいハウスJA、フレッシュさかど、渡里のマルシェ「わたまる」

※詳細は、TSUNEZUMI麺'sホームページ(<https://www.mt-ib-ja.or.jp/tsunezumi-mens>)をご覧ください。



▼レストラン マロン(☎231-1690)

場所／五軒町3-1-18

営業時間／11:30～14:00、18:00～22:00 ※ラストオーダーは、ランチ13:30、ディナー21:00。

定休日／日曜日、祝日

LINE公式アカウントはこちら▶



掲載している店舗情報などは通常営業時のものです。新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、変更となる場合があります。