

山梨の 押し麺

オシメン

其ノ四

クレソンうどん

名脇役返上。グリーン麺の主役に一杯にクレソン700^μグラム分を凝縮

クレソンは、ビタミンやミネラルが豊富で、カルシウムはホウレンソウの3倍という優れた緑黄色野菜。道志村では、昭和50年代半ばから富士の湧水を生かし盛んに作られるようになりました。日本有数の産地・道志村特産のクレソンを粉末にし、^{せじたく}驚沢に練り込んだのが「クレソンうどん」です。パステルグリーンの麺は、栄養満点でシコシコとした歯応えが自慢。昆布とかつお節ベースの麺つゆと、甘辛く煮た鶏肉、旬の野菜が優しい味を奏でます。冷やして、つけ麺にしても美味。□の中で、**ホワッ**と広がる爽やかな香りが心地よい、芽吹き春一番の押し麺です。

クレソンうどん



●問い合わせ先 道の駅 どうし TEL 0554-52-1811

道の駅どうし

検索

ここから下の段は広告です。広告の内容については、広告主にお問い合わせください。

やまなし県政だより

ふれあい

春

特集号

平成25年4月1日(季刊) 山梨県広聴広報課 発行
〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1 TEL 055-223-1339 FAX 055-223-1525
やまなしの果有林は、森林管理認証を取得し、世界的な親類で豊かな森づくりを行っています。



この印刷物は、適切に管理されたFSC®認証林からの木材を用いて製造した用紙を使用しています。