

# 山梨の 押し麺

オシメン

其ノ八

## 吉田のうどん 「竹炭黒麺」

### 高校生と地域の「コラボ」で誕生

竹炭パウダーをたっぷり練り込んだ真っ黒な麺。口に入れると、つるりとした舌触りと、もちっとした歯応えが心地よい。このインパクトのある麺を考案したのは、県立ひばりが丘高校の生徒たち。情報処理を実践的に学ぶ授業の中で、吉田のうどん店を紹介するホームページや、冊子「うどんたび」を作成したり商品開発に挑戦したりと、地域に貢献しています。

この麺には「女性に、もっと吉田のうどんを食べてほしい」との思いからデトックス効果やダイエット効果があるとされる竹炭を採用。うどん店や製麺所の協力を得て試作を繰り返し、完成させました。市内のうどん店3軒でそれぞれ異なったアレンジを楽しめます。生徒の心意気も一緒に味わいたい、ヘルシーな押し麺です。

コラボキャンペーン

自分たちが開発したうどんを、たくさんの方が食べて、喜んでくれることが何よりうれしいと語るひばりが丘高校の3年生。  
山口 恵未香さん、三浦慶太くん、卯月勝也くん



●問い合わせ先 山梨県立ひばりが丘高等学校 TEL 0555-22-8015

吉田のうどんたび

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。



■やまなし県の印刷紙  
この印刷紙には、FSC 森林管理認証を取得した山梨県有林からの木材が使用されています。