

秋田

〈秋田味商〉の
比内地鶏スープで食べる稲庭うどん
冷やし柚子塩味

☎0800-800-0284 | 湯上

**秋田名物の最強コラボが実現。
比内地鶏の旨みが詰まった一杯。**

清らかな水に囲まれた比内の里で育てた比内地鶏のスープと、三大うどんのひとつである稲庭うどんがセットに。比内地鶏のガラから丁寧にダシをとり、魚介のエキスと柚子果汁を加えたスープは、最後まで飲み干せるほど上品。なめらかな喉越しの稲庭うどんと相性抜群。スライスしたすだちを浮かべると、見た目も味わいもさらに爽やかに。8月末までの限定販売。2人前680円(税込)。www.ajisho.jp



THEME : 6

ひんやり汁もの

暑い日もサラッと、ツルッといただける、
ご当地の冷たい麺&ごはんや冷製スープ。
喉越し爽やかで、クールダウンにもピッタリです。

愛媛

〈ギノ-みそ〉の
伊予さつま汁

☎0120-84-2135 | 伊予

**麦味噌と愛媛県産の真鯛が入った
愛媛の冷やしぶっかけご飯。**

愛媛県南予地方に伝わる郷土料理「さつま汁」は、夫が妻を助ける料理といわれ、漁師が船上で食したぶっかけご飯。麦味噌を使うのは、宮崎の冷やし汁と同じだが、鯛の身や骨からとったダシを麦味噌に合わせるのがさつま汁の特徴。伊予さつま汁は、愛媛県産の真鯛入り。刻んだキュウリと柑橘類の皮、ごまを振りかけるのがおいしい食べ方。40g×2(2~3人前) 330円(税込)。shop.gino-miso.co.jp



山形

〈栄屋本店〉の
冷しらめん

☎023-623-0766 | 山形

**氷を浮かべて、さっぱりと。
冷しラーメンの元祖。**

周囲を高い山に囲まれた山形市は盆地のため、夏はうだるような暑さ。涼をとるために、〈栄屋本店〉に地元民が集まり、店の前にできる長い行列は、山形の夏の風物詩になっている。お目当ての冷しらめんは、山形名産のラ・フランス果汁を加えた上品なスープと熟成されたためののび麺が好相性。お好みでキュウリやかまぼこをのせて。メンマ付き5食入り 2,160円(税込)。www.sakaeya-honten.com

