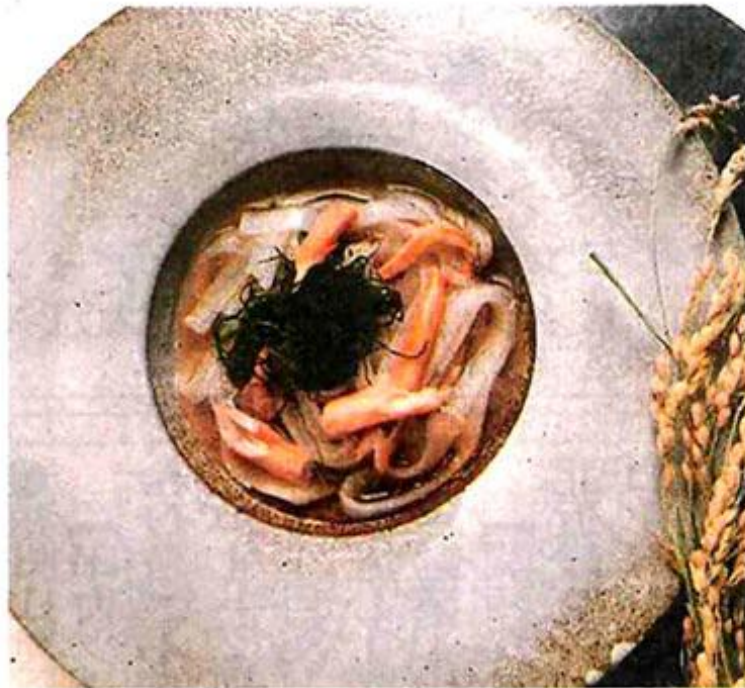


丹波産米粉麺広めたい

井上農園の「丹穂めん」 神戸のホテルで提供へ



ラ・スイートで提供される
「紅ズワイガニのあんかけ」
＝井上さん提供

丹波市氷上町鴨内の有機野菜農園「井上農園」（井上陽平代表）が販売する米粉麺「丹穂めん」を使用した料理が12月～来年2月に神戸市中央区のホテル、ラ・スイート神戸ハーバーランド内のレストラン「鉄板焼 心」で提供されることになった。丹穂めんは井上代表が小麦アレルギーのある長男のために開発した商品で、「ホテルでの採用をきっかけに小麦アレルギーのある人たちに認知され、丹穂めんが広がれば」と話している。

井上代表（43）は芦屋市出身。1999年に丹波市市島町で就農し、2010年に結婚とともに氷上町に農園を構えた。野菜は約1畝、水稻はコシヒカリを約20坪で栽培している。

丹穂めんは子どもと同じ料理で食卓を囲みたいと思ったのがきっかけで7年前に誕生。知り合いのついで、自家栽培米を加工業者に米粉麺にしてもらったことになり、どうせ作るなら自分たちだけでなく小麦アレルギーのある多くの人たちに楽しんでほしいと、商品化することにした。

丹穂めんが使用されるのは「ランチコース（税抜き4900円）の中の一品で、「紅ズワイガニのあんかけ」。

但馬で水揚げされた紅ズワイガニが入ったとろみのあるあんを丹穂めんにかけてのもので、兵庫県産の食材にこだわったメニュー。木下学料理長は「井上さんが丹穂めんに込めた思いを多くの人に知ってもらいたい」と話している。

丹穂めんは1000円入り290円（税込）。

問い合わせは同農園（☎0795・82・0310）へ。「塩見」