

日本経済新聞  
平成30年3月21日(水) 朝刊

食用藍やスタチ  
徳島の特産品 麺に  
マルメン製麺所

徳島の特産品を麺料理でも味わって——。製麺

業のマルメン製麺所(徳島市)は、食用の藍葉を練り込んだラーメンと、スタチを練り込んだ冷麺を開発した。観光客向けに、県内の土産物店などで展開する。

7日に発売した「阿波藍ラーメン」は、粉末状にした食用藍の葉を麺に練り込んだほか、藍葉のフレークをトッピングとして付けた。スープはクチナシで藍色に着色した鶏ダシの塩味。ハーブのよつな藍の独特な風味が

楽しめるという。2食入りで972円。

4月4日に発売する「徳島すだち冷麺」は、皮ごとペースト状にしたスタチを麺に練り込んだ。サッパリしたしょうゆダレで、スタチの果汁も別添えで付いてくる。2017年夏に期間限定で販売したところ好評だったため、リニューアルして通年販売する。2食入りで972円。