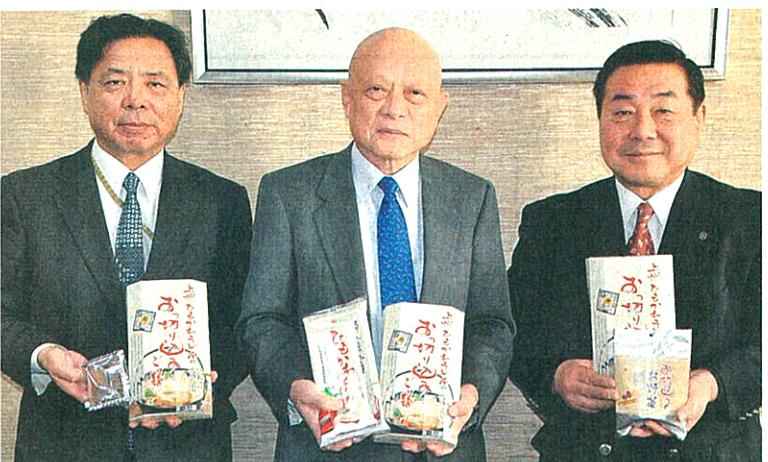


上州土産に「おっ切り込みご膳」

郷土料理おきり「みを全国にアピール」  
しようと、県製麺工業協同組合（星野陽  
司理事長）は共通ブランド「おつり込  
みご膳」を立ち上げ、販売を開始した。  
組合がパッケージと県産食材を使った具  
材、スープを提供し、会員企業は自社の  
幅広麺を入れて販売する。手軽に伝統食  
を味わえる土産物としての需要を想定  
し、年間10万食の販売を目指す。



発売した「おっ切り込みご膳」をPRする星野社長(中央)ら

# 県工業協組 麺 共通ブランドで販売

おつ切り込みご膳（税抜き千円）は幅広麺と国産食材を使ったレトルト具材、スープのセット。こんにゃくや里芋、豚肉など県産を中心とした8種の具材をマニハ食品（前橋市）、赤みそにかつおだしを

加えたスープを岡崎  
醤油（高崎市）がそ  
れぞれ製造する。

める星野物産（みどり市）が「ひもかわづらん」を入れたセットの販売を始めた。組合には現在29社が加盟し、約10社が販売を検討している。

中心だが、県内の家庭向け需要も期待する。星野理事長は「おきりこみとともに、会員の麵を売り出すチャンス。個性あふれる商品を数多く発売していくたい」と意気込んでいる。

「絹産業遺産群」の世界遺産登録を見据え、昨年から「県おつきりみプロジェクト」を立ち上げ、養蚕との関係が深いおきりこみを名物料理として売り込みに力を入れている。