



わかさぎ天ぷらそば

朱鞠内湖産わかさぎ×幌加内そば

わかさぎ天ぷらそば

幌加内町観光協会では、朱鞠内湖の水産資源と幌加内そばを組み合わせた、幌加内町を代表する看板商品の開発を行っています。今回、町内のそば屋5店舗に協力を依頼し、調理研究や試食会を重ねてきました。各店こだわりの「わかさぎ天ぷらそば」を数量限定で試験販売致します。幌加内の魅力を口いっぱい堪能してください。

【販売価格】

検討中

【販売店】

検討中



朱鞠内湖の水産資源「わかさぎ」。
冬は湖の氷上で釣りが楽しめるが、
釣らないと食べられない。

そんな「わかさぎ」と
「幌加内そば」を組み合わせた新商品を
町内のそば屋で食べられる企画開発を行った。





2022年10月中旬、
町内のそば屋店主が集まり、企画会議が行われた。

朱鞠内湖産わかさぎは、3D冷凍したものを使用。
獲れたたと変わらない美味しさが保たれている。

メニュー名は「わかさぎ天ぷらそば」
冷たいそばでもよし
温かいそばでもよし

天ぷらはそば屋の得意料理。
各店こだわりの調理方法を駆使し
美味しい逸品が完成した。



- 協力店
- ・ そば屋八右エ門
 - ・ あじよし食堂
 - ・ 幌加内そば雪月花
 - ・ 蕎麦ダイニングそばの里
 - ・ 手打ちそば処霧立亭



2022年10月29日より
試験販売として、各店100食限定でスタート。



お客様にはアンケートをお願いし、
価格はもりそばやかかけそばと同じ
特別価格700円で提供。



売れ行きは好評で、
町民にも大人気。



アンケートの感想では

「朱鞠内湖のわかさが食べられてうれしい」
「定番メニューになってほしい」

といった感想の一方で、

「生臭さ、苦みがある」
「量が少ない」
「単品で食べたい」

など、まだまだ改善点が多く見つかった。



今回の結果をフィードバックし、
より美味しく
より満足いただける方法を
現在模索している。

