

報道関係各位

平成23年10月17日

越後小千谷のへぎそば処 わたや

「ラーメンに負けない！」

創業90年、地元小千谷のへぎそば専門店だからこそその新提案。

かぐら南蛮「みどりのラー油」他、地元の食材を使用した新しい商品、

「みどりのピリ辛鶏つけそば」で

食のイベント「新潟うまさぎっしり博 2011」に、満を持して初出展！

1日600食限定 700円 * 11月26日(土) 27日(日)、朱鷺メッセ

小千谷市を中心にへぎそば専門店を展開する株式会社わたや(創業大正10年 代表取締役 和田正樹)は、ラーメン好きにもアピールするインパクトのある新商品を提案致します。この商品は、へぎそばとラー油の共通色である「みどり」を商品のイメージカラーとし、「つるつるしこしこ」というへぎそば独自の食感に、鶏のうまみを最大限に生かしたつけ汁をあわせ、辛味油として新潟県の特産野菜であるかぐら南蛮の史上初となる「みどりのラー油」、具材としておぢや食おこし隊*が開発した「まめたんぼ」を使用した、「地域伝統食品」の新たな挑戦です。事前のモニター販売でも「さわやかな辛さと鶏のうまみがへぎそばにマッチして美味しい」と大変好評を博しており、うまさぎっしり博の今年の注目商品になるであろうと自負しております。イベント後は当店にて販売する予定です。

みどりのピリ辛鶏つけそば



みどりのラー油



新潟県観光キャンペーンのシンボルである当イベントは、食の県内最高のイベントであり、小千谷市関係団体の協力を得て、初めて出展するものです。この出展を通じ、新潟県に新たな「つけそば」のムーブメントを起こすことで、小千谷のへぎそばを、新潟を代表する麺類としてさらに普及拡大していく予定です。そのことにより小千谷の地域興しにも貢献致します。

*おぢや食おこし隊は、官民一体となって地域の産業である農業、商業、工業の産業間で、「食」の連携を強化し、付加価値の高い地域産品の創出に取り組んでいます。事務局は小千谷市商工会議所内にあります。

〈本件の問い合わせ先〉 わたや 和田正樹 E-mail m.wada@watayasoba.co.jp

Tel 080-5386-6135 (和田携帯) FAX 0258-83-0587

HP www.watayasoba.co.jp