

小麦はつなぐよ！人を、地域を

小麦フェスタ2006in江別

とき / 10月14日(土) 10時~16時
 ところ / 江別市民会館(高砂町6)

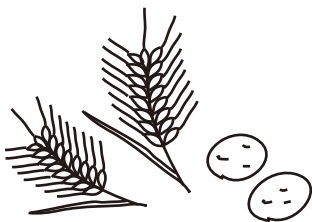
食べて、学んで、お買い物♪
 他にも楽しいイベントがいっぱい！

ご当地小麦

市民会館
 南西側
 屋外

屋台村

普段は地元でしか食べられない
 地場産小麦を使った
 ご当地の麺が集結。



●江別市 江別小麦ラーメンまるやか醤油味

江別産小麦100%使用。ハルユタカ&ホロシリコムギを使った麺で、ツルツル、モチモチとした食感は絶品！杉本農産のじゃがいも「インカのめざめ」とトンデンファーム製の焼豚をトッピングした、全国展開している江別の特産品と「江別小麦めん」とのコラボレーションによる、贅沢なラーメンです。

●岩見沢市 キジらーめん

岩見沢産小麦「キタノカオリ」に道産「春よ恋」(若干)をブレンドした麺です。「キタノカオリ」は、つるっとした舌触りの腰の強い食感が特徴で、「春よ恋」をブレンドすることによりもちもち感を高めています。
 スープには、岩見沢特産のキジと玉ねぎをふんだんに使用しております！

●美瑛町 美瑛カレーうどん

美瑛産小麦「香麦(こうむぎ)」100%使用。「こし」が強く麦の香りがほんのりする麺自体に「味」のある絶品の麺に仕上がっています。
 カレールーに使用する豚肉は、美瑛産の上質豚肉100%。
 ルーの味を決定するのに、美瑛カレーうどん研究会で2ヶ月「味のこだわり」を研究したので、うどんとの「からみ具合」もバッチリです。

●滝川市 合鴨ラーメン

滝川産小麦「ハルユタカ」100%使用。風味豊かな歯ごたえのあるもちもち感のある太麺で、コシが強くスープに絡みやすいのが特徴です。
 滝川市の知的障害者施設で育てた合鴨の鶏がらをベースにした醤油味に、ごま油とネギ油の風味を加えたスープで香ばしく、特産品である滝川産合鴨肉をトッピングした、丸加高原伝習館の自慢のメニューです。

市民会館
 ホワイエ

ご当地小麦屋台村

スイーツ編

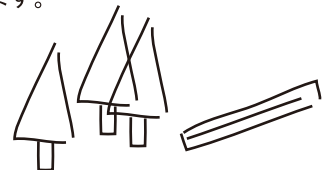
小清水町 小麦色の街から「生どら焼き」

道産の小麦粉とてんさい糖、そして小清水産の小豆、卵等、北海道の厳選素材を使い、一つ一つ手作りで仕上げた、小豆あんとしょろこをミックスしたどら焼きです。



●下川町 しもかわ手延べ麵 ごぼう天ぷらうどん

下川産小麦「春よ恋」と道産「ホクシン」をブレンドし、自然塩・菜種油等の原料全てが道産の麺です。
 熟練の技である手延べ製法によるコシの強さと道産小麦のモチモチした食感が特徴で、つゆの絡みもバッチリです。
 森林のまち・下川町だけに割箸は、下川町の山林にある間伐材を使い、町内の製箸工場で製造した、漂白剤や防カビ剤を使っていない、安全な箸を用意します。



広報えべつ10月号の特集記事もあわせてご覧下さい。

連絡先

小麦フェスタ2006 in 江別実行委員会事務局

TEL 011-391-2160

<http://www.yakimono21.org/komugi>

イベント会場見取り図

