

## 夏の間に食べきれなかったそうめんを持ち込んだら洋食にチェンジ 西宮の洋食店「土筆苑」が9月1日から「洋めん」提供開始

～そうめんが冷製パスタやガレット、ドリアに。洋食のプロがそうめんの活躍期間を伸ばします～

西宮の老舗洋食店「洋食とワインのお店 土筆苑」（兵庫県西宮市高松町11-2）は9月1日から、夏の間に食べきれなかったそうめんを持ち込むと、素敵な洋食にアレンジして提供するサービス「洋めん」を始めます。



ミラノ風そうめんドリア



そうめんとえびのガレット



4種のチーズと生ハムのそうめんパスタ

### ■シーズンを過ぎ、キッチンの片隅で寂しそうにしているそうめんに活躍してもらいたいと企画

「そうめん」は日本人の夏の食卓を彩る料理の一つ。しかし涼しくなってくるとともに、めんつゆに浸す食べ方にも飽きがかかるのが正直なところ。キッチンの片隅にそうめんが眠っている家庭も多いのではないのでしょうか。「ゴマ油をめんつゆに入れて食べる」「にゅうめんにして食べる」など簡単なアレンジは結局飽きてしまい、気づけば賞味期限を過ぎてしまったという経験をした方も多はず。

そこで当店では洋食のプロがそうめんをアレンジしたサービス「洋めん」を考えました。そうめんの活躍期間を伸ばそうと、冷製パスタからドリアなど暑いメニューまで用意しました。

当店では過去にも期限が迫った非常食を持ち込んでいただくと洋食にアレンジする「非常洋食」を企画し、食品ロスに取り組んでまいりました。そして今回は夏の風物詩「そうめん」に焦点を当て、そうめんの秘めた可能性に気づいていただきたく同メニューを企画しました。当店のアレンジからヒントを得てご自身でレシピに挑戦するなど無駄なく使っていただき、食品ロスを減らせていけたらと考えております。

### ■サービス詳細

サービス名：洋めん

期 間：9月1日～12月27日

料 理 名：①ミラノ風そうめんドリア ②そうめんとえびのガレット ③4種のチーズと生ハムのそうめんパスタ

価 格：税別1,000円

内 容：開封後1か月以内のそうめんを持ち込むと、シェフが洋食にアレンジして提供します

料 理 説 明：

- ①そうめんを茹で、ナポリタンを作る要領で下味をつけます。それを容器に敷き、上からホワイトソースとミートソース、チーズをのせオーブンで焼き上げます。グラタンのような感覚でお召し上がりください。
- ②そうめんとえび、マッシュルームをフライパンでじっくり焼き、そうめんはパリパリ、えびはぷりぷりにします。そこにえびの殻を炒めて作ったアメリカヌソースをかけてガレットに仕上げました。
- ③茹でたそうめんを野菜のトマト煮込みを絡め、上からプロシュートハム、カマンベール、ミモレット、ゴルゴンゾーラ、テットドモワンヌと4種のチーズを乗せました

※持ち込めるそうめんは1人1束（50g程度）まで ※前日までに予約 ※期限が切れたものは不可

### ■「洋食とワインのお店 土筆苑」詳細

住 所：兵庫県西宮市高松町11-2

電話番号：0798-65-3366

営業時間：ランチ＝11時～15時30分(L.o 15時)、ディナー＝17時～22時(L.o 21時)

席 数：34席

HP：<https://www.tsukushien.com/>

定休日：月曜



<報道関係のお問い合わせ> ご不明点はお気軽にお尋ねください

洋食とワインのお店土筆苑 広報事務局 担当：八尾・田村

TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp