

## 食品ロス削減へ、夏の間食べきれなかったそうめんを持ち込むと洋食に 兵庫・西宮の洋食店で「洋めん」企画 9/1（金）開始 ～そうめんがメンチカツ、カレーヌードル、ガレットに变身～

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）は9月1日（金）から、夏の間食べきれなかったそうめんを持ち込むと、洋食にアレンジして提供する「洋めん」を始めます。ご家庭ではなかなか思いつかない洋食店らしさを生かしたメニューをお楽しみいただけるとともに、食品ロス削減にもつながる企画となっています。



ソーメン&サーモンのガレット



ソーメンラクサ



ソーメンチカツ

### ■そうめんがメンチカツやカレーヌードルに。洋食店らしくユニークにアレンジ

「洋めん」は、食品ロス削減に関心を寄せてもらうことを目的に2020年に初開催。約4カ月の期間中に、主婦の方から、そうめん作りの職人まで約100名にご利用いただきました。その際にはドリア、ガレット、パスタとしてアレンジしましたが、今年はメンチカツ、ミーラクサ（カレーヌードル）、ガレットにアレンジして提供します。提供期間も4カ月と長いので、寒い季節にもおいしく食べられるメニューにしております。ご家庭でのそうめんアレンジは意外と早くネタが尽きて飽きてしまい、結局捨ててしまうというパターンになりがち。「洋めん」をご体験いただくことで、ご自身のアレンジの幅を広げてもらい家族に振る舞うなど食品ロス削減につながればうれしいです。

### ■「洋めん」詳細

期 間：9月1日（金）～12月27日（水）  
料 理 名：①ソーメンチカツ ②エビたっぷりソーメンラクサ ③ソーメン&サーモンのガレット  
価 格：税込み1,500円  
内 容：開封後1カ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牛:豚を7:3で配合したミンチで作るパティをパン粉とそうめんできめます。カラリときつね色に揚げればサク、パリ、ポリ、そうめんでき味わえない食感をお楽しみいただけます。メンチカツに添えた揚げそうめんもそのままスナックのようにお楽しみいただけます。
- ②甘エビで作った極上のビスク、ココナッツミルク、10数種のスパイスで作ったスープに、タケノコやパプリカ、タマネギなど彩り野菜とそうめんを入れれば、ミーラクサ（カレーヌードル）ならぬ、ソーメンラクサが完成。
- ③茹でる前のソーメンを当店人気オードブルのスモークサーモン、ホタテとともにフライパンでゆっくり揚げ焼き。野菜と玉子の酸っぱいソースで見た目も食感も華やかな一皿に。

※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 平日＝11時～14時30分(L.o 14時)  
土日祝＝15時(L.o 14時30分)まで  
ディナー ＝17時～22時(L.o 21時)  
定休日：月曜 H P：<https://www.tsukushien.com/>