

# 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 8/28 (水) 開始 ～「茹でない」アレンジでそうめんがガレットやメンチカツに変身～

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8月28日(水)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企画「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



ソーメンのスイーツガレット



ソーメンチカツ

## ■そうめんを「茹でずに」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。昨年8月、第2弾を開催し約4カ月の間に主婦の方から、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。今年は普段は茹でて食べるそうめんを茹でずに洋食にアレンジできるレシピを考案。昨年も用意したメンチカツ、サーモンのガレットに加え、バナラアイスやコンポートをのせた「ソーメンのスイーツガレット」もご提供いたします。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繋がればうれしいです。

## ■「洋めん」詳細

期 間：8月28日(水)～12月27日(金)

料 理 名：①ソーメン&サーモンのガレット ②ソーメンのスイーツガレット ③ソーメンチカツ

価 格：税込み1,000円

内 容：開封後1ヵ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そうめんを半分に割り油で揚げます。当店人気オードブルのスモークサーモン、ホタテをバター液(薄力粉+卵)につけて揚げたそうめんの上にのせ、油をかけながら揚げ焼きします。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
- ②そうめんを半分に割り油で揚げ、旬の羽曳野いちじくをを甘く炊いた「コンポート」と濃厚バナラアイスをトッピングします。シナモンと粉糖をたっぷり振りかけたソーメンガレットにザクザク絡めてお召し上がりください。
- ③細かく割ったそうめんをパン粉と混ぜて下準備。牛:豚を7:3で配合した合いびき肉のタネをバター液(薄力粉+卵)につけた後、そうめん入りのパン粉で包みます。カラリときつね色に油で揚げれば、メンチカツにトッピングした素揚げそうめんと共にサク、パリ、ポリ、そうめんではしか味わえない食感をお楽しみいただけます。

※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/>



<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：辻本・田村

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