

『石巻 飯野川発! サバだしラーメン』

西洋フード・コンパスグループ運営の
社員食堂約250ヶ所にて計2万食を提供。

このたび西洋フード・コンパスグループでは、石巻専修大学経営学部 石原ゼミが中心となって地域産業の復興に向けて開発した『サバだしラーメン』を弊社グループにて運営させていただいている社員食堂において、3月のイベントメニューとしてご提供します。

弊社グループでは『サバだしラーメン』の提供により、メニューバラエティの充実を図りながら、様々な地域の社員食堂で提供させていただくことで『サバだしラーメン』の知名度を高め、地域活性化の一助につながると考えております。



『サバだしラーメン』とは

宮城県石巻市の石巻専修大学経営学部石原ゼミの学生たちと石巻市飯野川地区の食堂4事業者が連携し、

地域の活性化と水産業の復興を目指して開発したメニューです。

2011年11月より地元石巻市の各食堂にて提供されています。

石巻市の飯野川地区では、昔から料理にサバだしやサバ節を使う食文化があり、その食文化をヒントに誕生しました。また、新たに家庭用商品としてのスープと麺が開発され、今回の弊社グループでの提供が可能となりました。

<スープ>

地元水産加工会社の生産工程で排出される新鮮なサバのアラ（頭部、骨）から抽出したエキスを加えた塩ベースのあっさり魚介系。

<トッピング>

トッピングにはサバの唐揚げ（竜田揚げ）や、ブレンドした特製のサバ粉を用い、それぞれ食堂ごとの個性をだしながら、サバの風味たっぷりの味わいに仕上げています。

<麺>

飯野川地区の食堂では、石巻産小麦とサバの中骨（焼成骨）を配合した低かん水麺を使用します。
※弊社グループで提供する「サバだしラーメン」では大量生産が難しい<麺>のみ、中華麺を用います。

