

旭川産米粉麺としょうゆダレ、地元食材のおいしいコラボ

旭川しょうゆ焼きそば

旭川しょうゆ焼きそばの会
旭川食品加工協議会

「旭川しょうゆ焼きそば」は、旭川食品加工協議会が2010年秋の「北の恵み食べマルシェ」で試作販売したことがきっかけで誕生しました。

焼きそばは、家庭でも手軽に調理でき、子どもから年配の方まで幅広く愛されています。また最近は今全国各地で焼きそばによるまちおこしが盛んに行われています。

そこで高い製麺技術と醸造技術、優れた食材に恵まれた旭川でも、焼きそばを新たなご当地グルメとして売り出し、食を通じて地域を元気にしようと、同協議会を中心に開発チームが発足。地元へのこだわりをさらに追求した、焼きそ

ば用の米粉麺としょうゆダレを開発しました。

2011年3月には地元ホテルや飲食店が協力した試食会が開催され、具材や味付けなど様々なバリエーションの旭川しょうゆ焼きそばが誕生。そうした中で「旭川しょうゆ焼きそばの会」を立ち上げようとする機運が盛り上がりつつありました。

旭川の風土と食文化、食品製造関係者の思いが産んだ「旭川しょうゆ焼きそば」は今後、参加飲食店の数を増やしつつ、地元をはじめ観光客にも幅広く愛されるご当地グルメとして、皆様と共に育てていきたいと考えています。

旭川しょうゆ
焼きそばの



三箇条

- 一、麺は、旭川産米粉と道産小麦を配合したものを使用する。
- 二、味付けは、旭川産のしょうゆダレを使用する。
- 三、具材は、旭川(上川)産の食材を一品以上使用する。

