



秋田

# 海鮮風味の絶品 「男鹿しよつづる 焼きそば」

八郎めん

八郎めん(秋田県男鹿市船越字船越、杉渚正英社長、0185・35・2428)は、男鹿市の船越水道湖畔に本社と工場を構える麺類全般の製造販売会社である。昭和2年に現社長の祖父である杉渚周助が東京で創業したが、戦時中に空襲で焼け出されたため、郷里の秋田に戻り昭和25年に現在地で再開した。現在は業務用だけでなく一般消費者向けの商品も数多く手掛けており、商品アイテムは相当な数になる。

その中でも特にお勧めは、「男鹿しよつづる焼きそば」。これは「男鹿の新たな名物を作ろう」と男鹿市商工会と地元業者による「しよつづる利活用推進協議会」が開発したもので、味付けは「しよつづる」をベースにした塩味としょうゆ味の2種類ある。「しよつづる」とは、男鹿名物の魚「はたはた」を主な原料にした調味料のことで、濃厚な旨味を有している。さらに、麺には粉末わかめと昆布だしを練り込んでおり魚介類との相性も良く、海鮮風味を堪能できる。男鹿を代表するご当地グルメとしてB-1グランプリにも

出展しており、男鹿市の48加盟店で食べることができるが、それを



「全国こだわりラーメン」10食セット

同社の商品により家庭でも手軽に味わうことができるようになった。その他にも、秋田の定番「秋田赤鬼ラーメン」、創業者の名前を冠した「周助ラーメン」、比内地鶏のガラスープが自慢の「比内地鶏ラーメン」が人気である。

さらに今年は、新商品として全国各地の素材にこだわった「全国こだわりラーメン」を発売した。麺は喉越しと風味が限りなく生ラーメンに近い「低温ミスト熟成製法」を独自に開発し、100回以上の試作を経て完成度を高めた自信作である。スープは全国の素材を使用し、賞味期間は常温で半年間あるため、全国の市場に展開が可能である。

また、業務用に関しては、あらゆるお店のスープにマッチした麺の開発に取組んでおり、国内産の小麦粉を使用した中華麺本来の味と食感を追及した業務用生ラーメンも順次発売予定であり、今後さらなる期待が持たれる。

同社の商品はホームページ(<http://www.hachironmen.co.jp/>)からお買い求めいただけます。