

府中みそを使ったラーメンを
PRする田原理事長



府中みそラーメンいかが

NPO考案25日まつりで販売

福山市神辺町のNPO
法人備後まちづくり

共議会在、府中みそを
使ったラーメンを考案
した。25日に府中市
心部である「備後国府
まつり」で販売する。

金光味噌(府中市府
中町)から仕入れたみ
そ2種をブレンドし、
約8時間かけて取った
豚骨スープと合わせ
る。スープがよく絡む
縮れ麺を使い、チャー
シュー、ネギ、モヤシ
を添える。いずれも福
山市のラーメン店「陽
気福山店」と「ぶらっ
くラー麺しようや」の
助言を受けた。

同法人は約50人が所
属し、地域を盛り上げ
るイベントの開催や特
産品の開発などに取り
組んでいる。田原健広
理事長(39)は「府中み
その良さが凝縮されて
いる」とPRする。販
売は25日のみ。200
食限定。500円。

(渡部公揮)