

ラーメン業界に新風か？業界初のトウモロコシ粉入り麺で新メニューを開発！

「冷製トウモロコシ麺トマトソース」販売開始!!

アメリカ穀物協会は、日本コーングリッツ協会、製粉会社、製麺会社などにご協力いただき、トウモロコシ粉を使った新しい麺の開発に着手してまいりました。

この度遂に！2011年7月4日（月曜日）より本駒込のラーメン店 麺工房 山久（やまきゅう）にて、トウモロコシ粉入りのラーメン及びトウモロコシ粉入り商品が夏季限定メニューとして販売開始になりました。

協力ラーメン店： 麺工房 山久（やまきゅう）・・・ 代表 山本 弘一郎

東京都文京区本駒込 1-10-4 Tel: 03-3943-9569 （南北線-本駒込/三田線-白山 徒歩5分）

<http://ramendb.supleks.jp/shop/12569>

#### ●夏季限定メニュー「冷製トウモロコシ麺トマトソース」

トウモロコシ粉が20%入った平麺に、オクラ、揚げナス、トマト、白髪ネギ、みょうが、しそと豊富な夏野菜が入り、更にスモークチャーシュー、ゆで卵が入っています。

トウモロコシ粉入り麺のほのかな甘みと山久秘伝のトマトソースが絶妙にからみ合い、くせになること間違いなし。暑い夏にはぴったりのメニューです！



#### ●特製タコス風 GYOUZA （トウモロコシ粉入り）

トウモロコシ粉が20%入った餃子の皮に、10種類以上の野菜と豚粗挽きを使用した、自家製ぎょうざ。トウモロコシ粉入りの生地が焼かれて、香ばしさと特製の具の相性も良く、暑い夏にビールと一緒に食べたら最高！です。

#### ●特製トウモロコシ粉入り麺チップス

トウモロコシ粉入り平麺を油で揚げたシンプルなチップスですが、揚げることでトウモロコシ特有の香りと香ばしさが倍増し、そこへ更にコショウ、塩、チリパウダーをまぶしてあります！

知恵の輪のように絡んだチップスをくねらせながら仲間と語り、飲むビールは・・・これまた格別です！

