

「七夕そうめんプロジェクト」参加店募集のお知らせ

各位

平塚商工会議所飲食業部会 関口雄一

平塚市料理飲食業組合連合会 水嶋一耀

3月3日ひな祭りは「ひなあられ・白酒」、5月5日端午の節句は「柏餅・ちまき」、そして7月7日七夕には「そうめん」、というように節句には平安の頃より受け継がれてきた行事食がごございます。しかし、「七夕＝そうめん」という認識は他に比べ薄いという現実がごございます。

平塚市は七夕のまちです

七夕に「そうめん」を食すという行事食を私たちが復活させませんか？

平塚産カオリ小麦を使用した生そうめんをお客様に提供することで、七夕まつりを共に盛り上げましょう。そこで本プロジェクトに参加して頂けるお店を募集します。

- ① 参加条件：上記の趣旨に賛同し、実施期間中に「カオリそうめん」が提供可能な市内飲食店
- ② 実施期間：7月5・6・7日（湘南ひらつか七夕まつり開催期間）※実施期間以外での提供も可能
- ③ 提供方法：調理方法・サイズ・価格などは参加店が各自で判断
- ④ 参加方法：「裏面の参加申し込み」からFAX or QRコード（申込締切6月24日）
- ⑤ 広報：日刊紙・地方紙・SCN・ナパサなど情報発信し、6月28日開催わんこそうめん大会で食事券を発行し、その利用可能店としてリストに掲載します。また、カオリそうめん配達時にポスター配布します
- ⑥ カオリそうめんについて：

- ・原材料：平塚産カオリ小麦 ・製造：佐久間製麺株式会社（平塚市西真土3丁目3-15）
- ・注文方法：6月26日までに佐久間製麺に電話：0463-55-9081 or FAX：0463-54-5026（各自注文）
- ・価格：基本セット 1000円税別 <白7玉・赤1玉・青1玉・黄1玉>
白10玉セット（980円税別）・白5玉セット（490円税別）

1玉 130g（湯で時間1分・
茹上がり 180g）

わんこそうめん大会

七夕そうめんの事前PRとして、岩手のわんこそばを模して、わんこそうめん大会を開催します。この企画にはすでに興味を持つ人が多く、多数のメディアに取り上げられると期待できます。

- ① 日時：6月28日（金）14:00～15:30 *場所 市民プラザ（市営駐車場ビル1階）
- ② 競技方法：1組5名、全6組、計30名の参加を予定し、各組ごと3分間で食べた数を競う
- ③ 商品：各組最多食数の方には賞品として、食事券を贈呈（利用は七夕そうめん参加店）
- ④ 参加方法：連合会・会議所などのHPなどからも応募できますし、参加店からの申し込みも可能です。ただし、参加可能人数が少ないため、定員に達し次第締め切ります。

*運営サポーター募集 15名：6/28 13:00～16:00 ぐらい（短時間でも可）

当日の準備や後片付け、そうめんの仕込みなど大会運営のサポートをぜひお願いします。

「七夕そうめん」調理のヒント

普通につけ汁に薬味だけでも構いませんし、お店の独自の工夫をしても構いません。中華風アレンジ、細目のパスタとして、サラダなどにアレンジなど、楽しい七夕そうめんを提供してください。

フレンチ（マリールーズ） ・七夕そうめん冷静ジェノベーゼ・蜂蜜風味のトマトジュレ添え

■ソース・ジェノベーゼ【材料】バジル1P/C分(葉のみ)、松の実20個、ニンニク1片、
オリーブオイル1/2CUP、チーズ大匙1、塩胡椒適量

【作り方】材料全てをミキサーやフードプロセッサーにかける

■トマト蜂蜜ジュレ【材料】水350cc、ミニトマト3個、蜂蜜30g、ゼラチン9g、白ワインビネガー50cc

【作り方】水、スライスしたミニトマト、蜂蜜を火にかけてゆっくり煮出しペーパーで漉し、
水で戻したゼラチンと白ワインビネガーを加え冷まし固める

【仕上げ】七夕そうめんを湯がき、冷水で冷まし、ジェノベーゼソースで和え、トマト蜂蜜ジュレを添える。好みで飾り切りした野菜も添える。

レストラン（ダイニングカプリス）・お寿司屋さんのガリとコールスローのサラダそうめんレシピ

■レモンドレッシング【材料】油30cc、レモン汁10cc、白汁5cc、塩・白胡椒少々【作り方】材料を泡だて器で混ぜる。

■新生姜の甘酢漬け【材料】新生姜50g、酢25cc、砂糖小さじ1杯、塩少々

【作り方】新生姜をスライスして塩をまぶし5分程度置く。水洗いしてお湯で2分程度茹で、ザルにかけて冷ます。
酢・砂糖・塩を砂糖が溶けるまで火にかけ、生姜の水気を絞って合わせ、2~3時間漬ける。

■コールスロー【材料】キャベツ50g、砂糖小匙1杯、塩・白胡椒少々、粒マスタード小匙1/2杯、マネズ大匙2杯

【作り方】キャベツ・砂糖と塩で軽くもみ5分程度置く。水気を切って他の材料を合わせる。

【仕上げ】茹でたそうめんをさまし、レモンドレッシングと合わせる。ガリにお好みでサラダチキンやツナを合わせる。
皿にレタスやカットしたキュウリ・トマトを敷き、そうめん・コールスロー・ガリを盛り付ける。

居酒屋（あずまし亭） ・トマト氷でサッパリ かき氷七夕そうめん

【材料・1人前】王様トマト・七夕そうめん・めんつゆ：大さじ2・水1/2カップ

【作り方】トマトは冷凍庫でひと晩ほど凍らせておく。そうめんはゆでて流水でもみ洗いし、水気をきって器に盛る。
凍ったトマトをすりおろし、そうめんの上に盛る。麺つゆを器の縁から注いで完成。

「七夕そうめんプロジェクト」参加申し込み

■店舗名：

■責任者名：

■住所：

■電話番号：

■メール：

■注文量の予測：

■配達希望日： 7月3日 or 4日

■わんこそうめん大会の運営サポーターに協力



申込QRコード

6月24日(月)締切

できる or できない

FAX 送信先:0463-32-7792 (平塚市料理飲食店組合連合会)