

# 第2弾！新しいご当地グルメ

## 羽幌えびしおラーメン誕生です



食材を観光に活用しようと平成21年に誕生した「羽幌えびタコ焼き餃子」に続く第2弾となる「羽幌えびしおラーメン」が新たなメニューとしてデビューしました。羽幌新ご当地グルメ推進協議会(代表・はぼろ温泉サンセットプラザシェフ 佐々木学会長)が開発を進め12のルールを決めて、6月22日から販売しています。

### 羽幌えびしおラーメン12のルール

- 1 正式名称は「羽幌えびしおラーメン」
- 2 えびしおラーメン、3種類の薬味(布海苔、特製えび粉、特製えび油)、甘えびの刺身の3点セット。
- 3 留萌管内産の小麦を使ったオリジナル麺を使用。
- 4 協議会指定のタレを使い、甘えびと鶏ガラでダシをとった透明スープとする。
- 5 素揚げした甘えび4尾、揚げた「羽幌えびタコ餃子」1個、白髪ネギをトッピングする。
- 6 3種類の薬味(布海苔、特製えび粉、特製えび油)を別皿で提供する。
- 7 甘えびの刺身をつける(3尾、殻付き)
- 8 協議会指定のラーメンどんぶり薬味皿、各店で揃えた刺身皿、醤油皿、箸、箸置き、レンゲを御膳の上に配置して提供する。
- 9 注文後、最初に甘えびの刺身を提供し、その後にラーメンを出す。
- 10 紙おしぼりを付ける。
- 11 食べ方シートをつける。
- 12 料金は1,000円(税込み)以下。

### えびしおラーメンの3つの特徴

- その1  
殻付き甘えびの刺身が付く(前菜)
- その2  
1杯で4つの味が楽しめる  
まずは、そのまま  
布海苔をのせて、磯の香りをたのしみながら  
特製えび粉をまぶして、甘えびの旨みをたっぷりと  
特製えび油をかけて、甘えびの風味を味わって
- その3  
産直だからできる価格が880円のコストパフォーマンスの高さが魅力



### えびしおラーメンが食べられるお店

#### 🍴 二島物語

羽幌町北3条1丁目  
サンセットプラザ内  
☎ 62-3800

#### 🍴 一休食堂

羽幌町南6条3丁目  
☎ 62-3145