

おいしいものでまちを元気に

『登別閻魔やきそば』の開発に携わった一人である吉田武史さんにお話を伺いました



▲開発の思いを語る吉田さん

以前から、登別の『食』を市内外の方にもっと知ってほしいと思っていました。そんなとき、登別ブランド推奨品の一つである登別閻魔ラーメンからヒントを得たことが『登別閻魔やきそば』を作るきっかけに。登別で獲れる魚介類などを入れた試作品を、市内外で行われるイベントなどでお客さんに提供するととても好評で、大きな手ごたえを感じました。平麺のコシや歯ごたえ、タレの旨みと辛さがうまく融合することを追求し、市

内の飲食店の開発メンバーの皆さんと試行錯誤を繰り返した結果、『登別閻魔やきそば』が完成しました。

まずは地元の人に食べていただき、応援団になってもらえると嬉しいです。

みんなでまちの元気のために、『登別閻魔やきそば』を育てていきたいですね。



▲登別閻魔やきそば試食の様子

『登別閻魔やきそば』は、閻魔大王からの3つの掟である『北海道産小麦の平麺を使うこと』、『閻魔大王指定の秘密のタレを使うこと』、『登別産または登別近郊の食材を使うこと』を守った上で、各飲食店が自由にアレンジを加えて提供することができると当地グルメです。

麺の厚さやタレのからみやずき、火のとおり時間などを踏まえ、試行錯誤を繰り返してたどりついた平麺のほか、『登別閻魔やきそば』のために特別に開発されたタレが、この掟のこだわりです。いろいろなお店を食べ歩き、お店ごとの特徴や味の違いなどを感じてみませんか。

閻魔大王からの3つの掟とは

『登別閻魔やきそば』のこだわりを知られば、おいしさも倍増！

掟その2

閻魔大王指定の秘密のタレを使う

ピリ辛の中にゴマのこくがある指定のタレがベース。

うま辛のタレはやみつきになること間違いなし。

掟その3

登別産または登別近郊の食材を使う

野菜をはじめ、たらこやビノス貝などの海産物、エゾシカ肉など、登別市やその近郊の食材を使用。

掟その1

北海道産小麦の平麺を使う

北海道産小麦『ゆめちから』を100%使った平麺は、閻魔大王指定の秘密のタレとの相性も抜群。