

「そばパスタ」召し上がり

ミツバチプロジェクト
開発、福島で販売

本県の復興支援に取り組む銀座ミツバチプロジェクト（東京都）は福島市のやない製麺と協力し、市内産のそば粉を使った「そばパスタ」を開発した。

トが市内荒井地区に設けた太陽光発電設備と農業を融合させた荒井ビーガーデン発電所でそば粉を生産した。麺は手延べ製法で、ソースに絡みやすくもっちりとした歯応えのある



そばパスタを買い求める来店客

食感に仕上げた。市内土湯温泉町の温蒸し食堂ゆげは「みそばなら」などのメニューで提供している。

21日、市内のいちいパワーデポ食品館で販売会が開かれた。福島ふるさと体験交流会の林克重会長、ミツバチプロジェクトの田中淳夫副理事長、やない製麺の箭内一典社長、いちいの佐藤明取締役商品本部長、土湯温泉観光協会に加藤貴之会長



市内産のそば粉を使った「そばパスタ」

らが商品をPRし、来店客は興味津々の様子で買い求めていた。