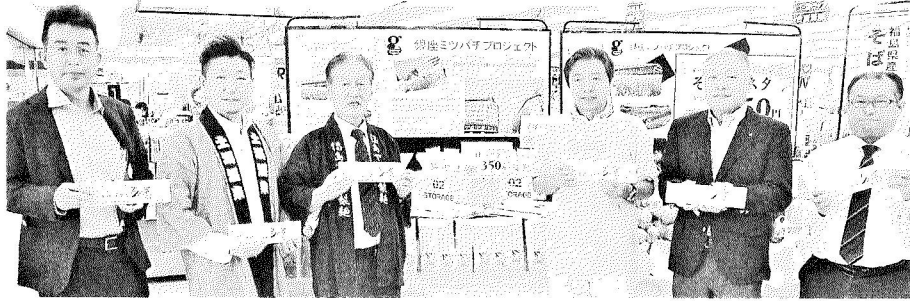


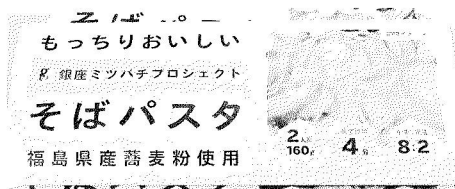
そばパスタをPRする関係者
「いちいパワーデポ食品館



「そばパスタ」を発売

もっちり食感特徴

小麦 + 福島市産そば粉



いちい全店で扱っている「そばパスタ」

「いちい」全店で取り扱っている。同市の土湯温泉にある「温蒸し食堂ゆげ」ではメニューに使われている。

同NPOは、銀座で福島産の果物の販売に取り組んだり、ミツバチの蜜源として屋上に菜の花を植えたりしている。また農業生産法人「銀座ミツバチ」を設立し、同市荒井の耕作放棄地を「荒井ビーガーデン発電所」に整備して太陽光発電とパネルの下でソバの栽培も行っている。

そばパスタは、小麦に同市産のそば粉を混ぜ、手延べ製法でパスタに仕上げた。ソースに絡みやすく、もっちりとした歯応えのある食感が特徴だ。1袋160gで378円。スーパー

「いちい」全店で取り扱っている。同市の土湯温泉にある「温蒸し食堂ゆげ」ではメニューに使われている。

販売会には同NPO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・商品部長と越田智彦グロサリーバイヤー、土湯温泉観光協会の加藤貴之会長、福島ふるさと体験交流会の林克重会長らが参加。来店者にそばパスタの魅力を伝えた。

田中副理事長は「新型コロナウイルス禍で地元産そば粉が出口を見いだせない中、パスタの需要は増えている。そばパスタを食べてもらうことで地域が元気になる。ぜひ、そばパスタをぜひいきにと呼びかけた。