

誕生!

あさひやさんお薦めの

おいしい食べ方!

- ① 先ずはそのままのお味で
ご賞味下さい。
- ② からのし容器に酢を入れ
お好みの辛さの「からし酢」
を作って、かけて
お召上がり下さい。
- ③ お好みで、コショウを
かけても美味しいですよ。



情熱的な 半熟煮玉子(月)

さらしな焼きそば

野菜たっぷり
塩(白)あんかけ、
めんのおこげと絡み合い



関正彦さんと奥様の浩子さんが切り盛りするアットホームな店内。隣接する更級小学校PTAのお父さんお母さんも常連。宴会もOK。主なメニュー価格はさらしな焼きそば・750円(持ち帰り可)、ソースかつ丼・900円(同)、しょうゆらめん・600円。営業時間：11時半～14時半、17時半～21時半。火曜が定休日。住所：千曲市羽尾1872-1 電話：026(275)2374



さらしな焼きそばが、さらしなの里に誕生しました。千曲市仙石区(旧更級村)の食事処「あさひや」さんのメニューです。焼きそばの上に塩味ベースの野菜あんをかけ、味付け半熟煮玉子をのせています。あんが白っぽく、これはさらしなという地名の響きが醸し出す白のイメージと重なります。半熟煮玉子の黄身には赤みがあり、情熱的な月の姿も感じます。盛りつけ皿は夜空の色：「月の都さらしな恋の里」を目と舌で楽しめる逸品です。作り方にもこだわりがあります。店主の関正彦さんによると、めんはまず蒸して水洗いします。そうすると切れにくくなるそうです。蒸しためんは鉄のフライパンにサラダ油をしき、じっくり焼き上げます。手間と時間はかかりますが、おいしく食べてもらうため注文のつど焼き上げます。あんの野菜はキャベツをメインにニンジン、玉ねぎ。これらを別のフライパンでオリジナルの塩のだし汁を鶏がらスープで溶いた中で煮込み、きくらげとナルトを入れ最後にかたくり粉をまぶしとろみをつけます。香りづけにゴマ油を落として完成。

めんはおこげの部分もあつて香ばしく、野菜の甘みがたっぷりのあんときよからまります。塩は野菜のうまみを大変よく引き出す調味料だそうです。野菜の量も多く1人前270g。1日に必要な野菜摂取量は350〜400gなので、「健康食品」でもあります。焼き豚、からし酢で類張れば、味の変化も楽しめます。

あさひやさんが店を現在地にオープンしたのは2011年10月。当初のメニュー名は「白あんかけ焼きそば」でした。しかし、あさひやさんも「月の都さらしな恋の里」を打ち出すさらしな会議のメンバーであることから、さらしな焼きそばにメジャーチェンジしました。自信メニューはほかにソースかつ丼、しょうゆらめん。こちらもどうぞ。

