

「ミーセン倶楽部（佐久市）」が活躍中！

「ミーセン」とは中国語で米粉で作った麺の事です。

お米の消費を増やし、食育、地産地消を進めようと言う目的で、佐久平調理師会では、美味しい五郎兵衛米に御牧原高原のくま笹を使い、黒曜石鉱脈の湧き水で練った麺を「くま笹ミーセン」としてお客様に提供しています。

また、駒ヶ根の黒ごまを使った「黒ごまミーセン」など新たなメニューを次々とプロデュースし、若い世代の方を中心に町を盛り上げるなど特に熱心な13店舗の方々が「ミーセン倶楽部」として活躍されています。

今回行われた第1回ミーセン倶楽部勉強会では、県調理師会佐久平支部長、同支部青年部長はじめ6店舗の会員の方々が集まり、お店で提供しているメニューの試食や意見交換などが活発に行われました。

参加された方からは「麺の茹で時間や添える食材により食感が変わる」などの意見が出されていました。

プロの技が活かされたおいしい「ミーセン」を是非ご賞味ください。



ミーセン！

今回は駒ヶ根の黒ごまミーセンも参加しました！

ミーセン！



当日は

長野県調理師会 佐久平支部長

〃 同支部青年部長

中華レストラン竹とんぼ(佐久市)、ふじた食堂(佐久市)、海里(佐久市)、お食事処ととろ亭(佐久市)、料理 れもん(佐久市)、和みの湯宿なかやま(駒ヶ根市)の方々が参加されました。

