

まぐろラーメン



【大分県】

株式会社TSUKUMI BRAND

津久見商工会議所

▶▶▶ 創業年：2010年 / 従業員数：3名 / 大分県津久見市大字四浦2218-10 <http://tsukumibrand.com/>

まぐろのまち・津久見から生まれた まぐろと野菜ダシのコク旨あっさりスープのラーメン

3食入り1080円(税込)、5食入り1500円(税込)。
1食分の麺は100g。まぐろと野菜たっぷりの「まぐろラーメン」は女性に人気の商品



試行錯誤を繰り返して、完成したまぐろのスープは、癖がなく、さっぱりとした醤油ベース



遠洋まぐろ漁の島の独特な風景が広がる保戸島の港の風景。島には航海の安全を祈る史跡も点在



商品概要

「まぐろのまち」と呼ばれている津久見市で誕生した「まぐろラーメン」です。まぐろの臭みを抑えた醤油ベースのあっさりスープと、ちぢれ麺との相性もいい、お土産におすすめしたい逸品です。

商品の特徴・こだわり

明治時代からまぐろ漁が始まったまち

津久見にある保戸島は、津久見港から約14kmの豊後水道に浮かぶ、人口約900人の島です。ここで明治36年頃から始まったまぐろ漁の漁獲量は日本有数で、保戸島から出港するまぐろ船は、日本各地で水揚げしています。

「まぐろラーメン」でまちおこし

まぐろの加工施設が整った保戸島を中心に、津久見は「まぐろのまち」と呼ばれるようになりました。そして、まちおこしの一環として誕生したのが「まぐろラーメン」です。まぐろの臭みを抑えた醤油ベースのあっさりスープとちぢれ麺が良く合い、年齢問わず美味しく召し上がっていただけます。特に、お酒の後のメにもぴったり。召し上がっていただいたお客様からも好評で、地元のローカル番組でも取り上げられました。ぜひ、お試しください。

生産者からひと言

まぐろと野菜から取ったあっさりしつつもコクのあるスープを、シンプルに醤油で味付けしました。試行錯誤のうえ完成したスープは女性に人気で、使用するちぢれ麺との相性も抜群です。



豊後水道に浮かぶ保戸島は、津久見港から渡船で約25分の周囲4kmの島



お酒のあとのメにもぴったりの「まぐろラーメン」

お問合せ先

☎ 0972-85-3111

株式会社TSUKUMI BRAND / 担当：鶴田 日出美

Fax 0972-85-3112 E-mail info@tsukumibrand.com