

商品概要

1. 商品名 「おざんざ」

(由来)信州の言葉で、長いものを「おさおさ」と呼んだことから、うどんやそばなどの麺類を総称して「ざざ」「おざざ」「おざんざ」と呼んでいたことにちなんだ名称です。

2. 発売日 2020年9月16日(水)

3. 販売場所

E19 長野自動車道 梓川 SA(上り) レストランおよびショッピングコーナー
E20 中央自動車道 諏訪湖 SA(上り) ショッピングコーナー ※乾麺のみ
E19 長野自動車道 ^{おぼすて} 姨捨 SA(上下) ショッピングコーナー ※乾麺のみ

4. 販売メニュー・商品(価格:税込み)

<梓川 SA(上り) レストラン「RESTAURANT Azusagawa」>

○二色盛り(おざんざと信州そばセット) 1,000円

- 「おざんざ」と、信州を代表する特産品であるそばの盛り合わせ。
- つけダレも、しょうゆベースにうるめいわしのだしを効かせた麺つゆに加え、学生の意見をふまえ、くるみ味噌ダレの2つをご用意。
- 食べ比べることで、のどごしや味の違いをお楽しみいただけます。



○おざんざ信州づくし(おざんざと信州名産品の組み合わせ) 1,430円

- 「おざんざ」をメインに、信州を代表する特産品である野沢菜や保平かぶの漬物、ネギ味噌を載せた彩り豊かな手まり寿司と、ニンニクや玉ねぎを効かせたしょうゆダレに付け込んだご当地グルメの山賊焼きのセット。
- つけダレも、しょうゆベースにうるめいわしのだしを効かせた麺つゆに加え、学生の意見をふまえ、くるみ味噌ダレの2つをご用意。
- 「おざんざ」だけでなく、信州の美味しいものをご堪能いただけます。



<各 SA のショッピングコーナー>

○乾麺(二人前) 480円 麺つゆ(希釈タイプ・200ml) 530円

- つるりとしたのどごしと、ほんのり甘い上品な味わいをご家庭で気軽にお楽しみいただけます。
- 麺に合わせて開発された、しょうゆベースにうるめいわしのだしを効かせた麺つゆ(別売)と合わせて、ぜひご賞味ください

※乾麺はプロジェクトに参画した株式会社クルークダイニングが運営する店舗でも販売される予定です。価格は上記と異なる場合があります。

