

興部町商工会

【興部町】

はじまりは？

興部町商工会青年部のメンバーが興部町の特産品をPRしようと、2010年に牛乳みそラーメンづくりに取り組んだのがはじまりです。翌2011年には隣町である西興部村商工会青年部も加わり、スープや麺の開発を本格的に開始しました。

こうして2年間かけて開発したラーメンを「オホーツク興恵麺(こうけいめん)」、興部町・西興部村の特産品を使った料理を「興恵(こうけい)グルメ」と名付け2013年に商品化し、地元飲食店と連携しながらご当地グルメとして提供。取り組みを通じて興部・西興部の特産品を地域内外へ情報発信しています。



豊かな地域の特産品

おもな活動



販売記念イベントの様子

興部町・西興部村の飲食店14店舗が参加し、「興恵グルメ」として特産品を3つ以上使ったオリジナルメニューを提供しています。2013年に商品化した際には興部町において販売記念イベントや、地元住民に興恵グルメを日常に取り入れていただくよう「無料試食会」なども開催されました。

また、牛乳からチーズを作る時にできる「ホエー」を麺に練り込んだ「ホエー麺」を開発し、学校給食でも年に数回興恵麺が提供されています。

その他、興恵グルメと地域の特産品の良さを広く知ってもらおうと、興恵グルメ参加店をまわるスタンプラリーを実施。PRに努めるとともに、地域外からの集客も図り、地域活性化に貢献すべく活動を行っています。

ここが自慢

【地元の特産品がつまった興恵グルメ】

「オホーツク興恵麺」は ①おこっぺ牛乳を使ったみそベースのスープ ②興部・西興部で獲れた鹿肉を使用 ③興部・西興部の特産品を3つ以上使用 という、3つのルールを満たしたラーメンです。また、興恵麺以外に興部・西興部の特産品を3つ以上使用したメニューを「興恵グルメ」としてPRしています。

現在提供されている興恵グルメには牛乳や鹿肉以外にも、チーズやバターなどの乳製品からホタテやカニなどの海産物まで、地域の特産品がたくさん使われています。



地元の味がたっぷりの“興恵麺”

データ

■代表者:阿部昭一さん/設立:1961年/会員:112名

■連絡先:紋別郡興部町字興部716番地5 (担当:高橋)

■電話:0158-82-2217

■FAX:0158-82-2234

■HP:<http://www.shokokai.or.jp/okoppe/>