



瀬戸内市地産地消メニュー認定

どどめせ地うどんご膳

地元食材：6品～10品／食塩含有量：9.3g／総エネルギー 1,088 kcal
※6品以上使用。使用食材により異なる。

- ・どどめせ
- ・天ぷら
- ・うどん
- ・つけもの

-料理のセールスポイント-

瀬戸内市の郷土料理「どどめせ」と古くから麦の産地である長船地区の小麦を石臼製粉してつくった「地うどん」のセット。「どどめせ」で使用の合鴨米を育てた合鴨肉のくんせいもついている。

<コメント>

「どどめせ」は、具だくさんの炊き込みご飯に酢を合わせて蒸らして作る瀬戸内市の郷土料理です。バラ寿司の原点ともいわれる、「どどめせ」が、お店でいつでも食べられます。食材は地産地消にこだわり、合鴨農法で栽培した米や自家製小麦、とれたての季節の野菜を使用しています。

メニュー提供店（うどん店）

備前福岡 一文字うどん

瀬戸内市長船町福岡 1588-1

TEL (0869) -26-2978 FAX (0869) -26-8052

HP <http://www.ichimonji.ne.jp/>

瀬戸内市地産地消ヘルシータウン推進事業

お問合せ：瀬戸内市保健福祉部健康づくり推進課

TEL (0869) -26-5961 FAX (0869) -26-8002