

中里高校SBP発! 激辛料理によるまちおこし

激辛レシピが
町内飲食店へ

中里高校(白濱卯校長)のSBP(ソーシャル・ビジネス・プロジェクト)同好会の生徒が、ハバネロの10倍の辛さで「世界一辛い唐辛子」とかつて言われた「ジョロキア」を使ったレシピの贈呈式を、7月16日(木)に駅ナカにぎわい空間(津軽鉄道津軽中里駅内)で行いました。

このレシピは、中里高校SBP同好会が昨年、「ジョロキア」を使った激辛料理でまちおこしができないかと考え、レシピの考案や激辛料理コンテスト開催など、レシピ開発に取り組んできました。試食などを重ね、十分な反響を得られたことから、レシピが完成したと判断し、町内店舗で提供に必要なレシピを贈呈する運びとなりました。

このジョロキアは、町内の事業者が熊の忌避剤を製造するために使用していた「ジョロキア」を自家栽培に成功したもので、料理への活用が期待されていました。

贈呈式では、提供に協力する、「駅ナカちゃんこ食堂」、「くつろぎダイニング哲。」、道の駅こどもりポイントマリ内の「レストラン竜泊」に、昨年の激辛料理コンテストでグランプリに輝いた「マーボーラーメン」と特製の「ジョロキアラー油」のレシピが贈られました。

レシピ贈呈後には、立会人を務めた濱館町長と「ジョロキア」を栽培する合同会社ツリーワークの佐々木嘉幸代表取締役、そして中里高校SBP同好会の生徒が試食を行いました。

「駅ナカちゃんこ食堂」では7月18日(出)から700円(税込み)で1日20食限定で販売しています。煮干しを使ったスープの醤油ラーメンです。

「くつろぎダイニング哲。」では、8月にメバルのだしを使った激辛醤油ラーメンの提供が予定されています。「レストラン竜泊」では8月に激辛料理提供を予定しています。



手書きのオリジナルレシピ贈呈



中里高校SBP 試作の様子



激辛ラー油がかけられたマーボーラーメン

【激辛料理提供店・連絡先】

◆駅ナカちゃんこ食堂

☎090-4319-4056

10:00~15:00(LO)

1日限定20食で提供中

◆くつろぎダイニング「哲。」

☎0173-57-9086

※8月提供予定

◆レストラン竜泊

(道の駅こどもりポイントマリ内)

☎0173-27-9300

※8月提供予定

