

おんころりん
備中食べる通信

2017
January

Vol.6



睡り続ける甘露^{みりん}

越冬する絹糸^{手延べ麺}

蔵の中で睡り続ける美酒がある。
柔らかな寝床の中で知るか知らずか
まるいまある酒になる。

寒の中で身を磨く麗麺がある。
小糠雨の模様をえがき知るか知らずか
細い細い麺になる。



確かな思いを聞きとる、
伝える、繋げる、草紙。
備中をおいしく食べよう倶楽部

「備中・食の回廊」

地域に根ざした「食」とはなにだろう？ 何代も受け継がれ、少しずつカタチを変え、そして人々からずっと愛される存在。そんな存在をひとつでも、ひとりでも多く伝えていきたいと備中食べる通信「おんころりん」は、高梁川水系、川上の山里から川下の瀬戸内海まで、美味しさを尋ねご紹介してまいります。

作り手の「思い」を
消費者の「価値」に

次回のお話

2017
3月

備中地域浅口郡鴨方町に永年培われた手延べ製法の麺。その優しい舌触りと、しなやかな喉越しは知る人ぞ知る銘麺です。

寒さ厳しい真冬の早朝からその麺は伝統に沿って仕込まれ、誰もが笑顔になってしまう手延べ麺が生まれるのです。

そんな唯一無二の備中の冬麺を特集します。



伝統の冬麺を楽しむ

詳しくは
<http://oncororin.com>
おんころりん
HPにて

2017年1月31日 発行
発行元：株式会社 浅原青果
岡山県倉敷市玉島1丁目10-25

発行人：浅原 真弓（株式会社浅原青果）
写真・デザイン・調理：山本 ケイジロウ
（株式会社あしたねBoo）

インタビュー・コピー：えびす あきこ
（connect-plus）

ツアー企画・コーディネート：赤澤 雅弘
（CLEAR WATER）

温故知新制作：向後 千里（くらしき作陽大学
食文化学部現代食文化学科 准教授）
＋フードコーディネートコース学生

Special thanks

株式会社妹尾酒造本店
宮田製麺株式会社



HOME PAGE



FACE BOOK

おんころりん
情報誌 食べるもの

お申込は、備中食べる通信ウェブサイトまで
<http://oncororin.com>

