



そうめん料理

姫路の播磨喜水がプロジェクト

異業種で創作

独自のそうめんブランドを展開する播磨喜水(姫路市阿保甲)が、地元の料理店や陶芸家らとコラボレーションするプロジェクトを立ち上げた。そうめんを使った創作メニューを陶芸作品などに盛り付け、定期的に直営店(同市綿町)で披露。ジャンルの垣根を越えた共演で、播磨文化の発信を目指す。

(末永陽子)

フレンチシェフ、陶芸家が協力 「若手作家らの魅力発信を」



⑤そうめんを使った創作料理
④コラボプロジェクト第1弾を展開する(右から)陶芸作家の竹内紘三さんと中島誠一郎社長、廣瀬太介シェフいずれも姫路市綿町



住環境設備会社ナカシマ(同市阿保甲)が昨秋、食品事業の新ブランドとして同社を設立。麺好きの中島誠一郎社長(43)が商品開発に携わり、一般的なものよりひと回り太いそうめん「播磨喜水」を販売している。歯ごたえの良さと小麦の豊かな香りが特徴で、県外からの注文も増えつつあるという。

プロジェクトは「HARIMA KISS UI LABO」。このほど披露した第1弾は、加東市在住の陶芸

作家竹内紘三さん(38)と、フレンチレストラン「バルバカンヌ」(姫路市北条永良町)の廣瀬太介シェフ(31)が参加した。竹内さんは、なめらかな曲線を描く白磁の盛り鉢や薬味鉢などの限定セットを制作。「麺だけでなく、どんな料理でも引き立つような、えてシンプルにした」という。白磁の器を彩ったのは廣瀬シェフによる特別メニュー。コンソメスープや牛肉のワイン煮込みと合わせたそうめんなど4種が来店者らの舌をうならせた。

中島社長は「そうめんとセットで播磨の若手作家や料理人の魅力を広めていきたい」と意気込む。今回のメニューは同レストランで提供している(要予約)。播磨喜水のフリーダイヤル0120・50794