

発行人...医療法人社団

すんとおる

沼津市高沢町6-1

TEL...055-922-8855

URL...http://www.sunto-seikei.jp

みなさんこんにちは!!

暑い日が続いていますが体調は崩れていないでしょうか? 私はなんとか大丈夫です(笑)外出する時だけでなく家にいる時も、脱水症状・熱中症には気を付けましょう!!
さて今日は富士市のB級グルメの紹介です★

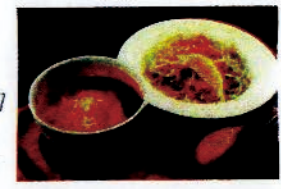
つけナポリタン

理療
安保



駿東新聞をご覧の皆様こんにちは!今年で早くも入職3年目となりました。理学療法士の安保雄太です。診察や処置などでお待ちいただいている際に、2階からたまに(もしかたもしれませんが)大きな声で教を教えているのが聞こえてくるかと思います。それが僕です(笑)さてさて、今回は沼津市のお隣である富士市のご当地グルメについて紹介させていただきます。

皆様は「つけナポリタン」をご存知でしょうか?富士市吉原商店街で生まれたB級グルメです。僕。出身は沼津ですが高校・専門学校と富士に通っており、吉原商店街へ何度も行ったことがあるため馴染み深い所となっています。そこで生まれたのがつけナポリタンです。通常のナポリタンとは麺と具材ソースを絡めたものをいいますが、つけナポリタンは公式サイトによると「スープは必ずトナソースをベースに、鶏ガラや、コンソメ、チヨンなどお店独自のスープを活用したWスープが基本。麺とスープは別皿につけ麺風!具材はお店のアイデアを生かしアレンジ自由!」と設定されています。つけるスープは液体に近いものからトロトロなものと様々で、同じ名前のメニューでもお店によって違いがあるため、食べ比べをしても楽しいと思いますよ!



つけナポリタンの元祖と呼ばれる「喫茶アリス」ではトマトと地元の鶏を使ったガラスープにとろけるチーズが入っており、特注麺に桜えびをトッピングされています。さらにレモンを加えることで非違した味が楽しめるようになっています。その他にも公式サイト(つけナポリタンで検索すると出てきます)にてたくさんつけナポリタンのお店が載っているので、一度実際に食べてみてはいかがでしょうか?普段食べているナポリタンとは一味も二味も違った感覚が楽しめるかもしれません!!

余談になりますが、つけナポリタンが開発段階の頃、もう一つ候補として「みそ焼きそば」があったそうです。