

かし生炭竹 黒いパスタ



竹炭を使ったパスタを手取る左波シェフ
—射水市内のレストラン

せた。8月1日からメニューに加わる。「ネギとコマ

海王丸パーク内レストラン あすから登場
射水市の海王丸パーク内にあるレストラン「フェリシーナ」に8月1日から、同市黒河地区などの竹で作った竹炭を活用した「黒いパスタ」が登場する。竹炭には体内の有害物質を吸着する効果があるとされ、シロエビなど射水の特産と組み合わせたメニューとして提供。関係者はパークや新湊大橋を中心とした「射水ベイエリア」の新名物として期待を寄せる。

パスタは児玉製麺所（射水市）と連携して考案。市内の住民有志でつくる「きららかネットワーク」が竹炭を提供し、県立地域連携センターが支援した。粉状の竹炭をパスタに混ぜ合わせ、味わいを損なわないよう分量を調整した。「シロエビのクリームソースパスタ」（1200円、税込）はシロエビをペースト状にしたソースをかけ、シロエビの素揚げをの

富山新聞 平成26年7月31日(木)

ツナのミートソース（同）は射水など県内産の野菜をふんだんに使用し、同4日から週替わりのランチメニューとして提供される。フェリシーナの左波寛志シェフ（39）は「見た目にイ

ンパクトがある。食べやすいパスタで、色んなメニューに応用しやすい」と話し、きららかネットワークの藤岡正明代表（69）は「新たな名物になってほしい」と語った。

射水

射水市の海王丸パークにあるイタリアンレストラン、フェリシーナで8月から、射水の特産を旨指す「竹炭」を練り込んだパスタを使ったメニューが提供される。

竹炭入りのパスタいかが

里山環境の整備 海王丸パークのレストラン「フェリシーナ」では、人気メニューの「シロエビのクリームソースパスタ」に、竹炭パウダーを混ぜた特製めんものも用意。ランチは1200円。

竹炭を練り込んだ特製めんを使ったパスタ



射水市の海王丸パークにあるイタリアンレストラン、フェリシーナで8月から、射水の特産を旨指す「竹炭」を練り込んだパスタを使ったメニューが提供される。

北日本新聞 平成26年7月31日(木)