

あま市特産の小松菜を練り込んだ麺を使用した地域グルメ 「あま麺」がテレビ番組内コーナーで特集されます

あま市の特産品である小松菜が練り込まれた鮮やかな緑色が特徴の麺「あま麺」が中京テレビ「前略、大とくさん」4月24日放送回の「ご当地味よしグルメ」のコーナー内で特集されます。

あま麺は、2017年に地元のボランティア団体あま市美和かしの木会があま市を盛り上げるために立ち上げたプロジェクト内で開発されました。2018年4月からは市内を中心としたレストランやカフェ・中華料理店・焼肉店などの飲食店(9店舗・2022年4月現在)で、うどんやパスタ・まぜそば等各店舗の個性が光るメニューとして提供されています。

あま麺の魅力や誕生秘話が詰まった放送をぜひご覧ください。

- 番組情報 -

【番組名】

中京テレビ「前略、大とくさん」（「ご当地味よしグルメ」コーナー内）

【放送日時】

2022年4月24日（日）9時55分～

【番組URL】

<https://www.ctv.co.jp/daitoku/>（中京テレビ）