

笠岡ラーメンがホットドッグに!?。笠岡市で6日開かれる食の祭典「ラーメンパラダイス笠岡」で、笠岡ラーメンそっくりの味が定販売される。福山、笠岡市の障害者福祉施設などが共同で開発したもので、「口の中に広がる風味を楽しんでほしい」と呼び掛けている。（村上達也）

ラーメンドッグ誕生

福山、笠岡の福祉施設など共同開発



ラーメンそっくりの味に仕上がった「笠岡ラーメンドッグ」

発案は「笠岡ラーメンもホットドッグも好物」という道の駅「笠岡ベイファーム」（笠岡市カブト町南）の駅長池田博之さん（43）。パンなど出品している障害者福祉サービス事業所「ジョイ・ジョイ・ワーク引野」（福山市引野町南）、米なた（福山市引野町南）、米なた「かさおか焼きそば」。

具材は、多機能型事業所かさおか管理者岡田圭ヨイ・ワーク引野のパンに挟んだ。麺や味付けなどを試行

モガイ、ニラが入った焼きそばで、味付けはカキエクスを使ったしょうゆ。鶏チャーシューとメンマ、ネギを載せ、焼きたてが人気のジョイ・ジョイ・ワーク引野のパンに挟んだ。

6日、イベントで販売 “本物”の味再現

錯誤し、たどり着いた組み合わせで、鶏がらしょうゆのスープと具の煮鶏が特徴の笠岡ラーメンの味をうまく再現。開発したメンバーたちは「さらにこしょうをかければ、まさに『本物』」と口をそろえる。

ラーメンパラダイスは笠岡市平成町のJA倉敷かさや笠岡営農センターを主会場に午前10時～午後3時開催。笠岡ラーメンをはじめ自慢の味が並ぶ。笠岡商工会議所などでつくる推進委員会主催で、今年で3回目。

笠岡ラーメンドッグは、同センターとシャトルバスで結ばれた道の駅で、300個（税込み1個300円）を販売。池田さんは「イメージ通りの味に仕上がった。お客さんに好評なら今後、商品化したい」と意気込んでいる。