



どん兵衛のアレンジレシピを紹介する  
茂木さん(右)

## 「どん兵衛部長」茂木さん 考案したレシピ 店頭で客にPR

すき焼きを麺の上に乗せて食えるというもので、全食材を県産で賄えることからすき焼きに着目した。

茂木さんは「地元らしさと手軽さを重視した。いつもより少し豪華などん兵衛を味わってほしい」と話した。

県内のフレッシュイとりせんの全店に同日、レシピを書いたりフリーットなどを置いた特設売り場が設けられた。

キャンペーンは、どん兵衛の認知度向上などを目的に本県と茨城県で実施し、昨年末に学生を募集した。茂木さんは、日清食品の社員と共にレシピ開発やPOP広告作りに取り組んできた。

日清食品が県内の学生を「どん兵衛部長」に任命し、即席カップ麺「どん兵衛」の販促活動に参加してもらうキャンペーンで、同部長に選出された高崎経済大3年の茂木成美さん(21)が19日、高崎市のフレッシュイ上並榎店の特設売り場に立ち、どん兵衛の新しい食べ方をPRした。

茂木さんが考案したレシピ「グンマー100%牛すき焼きどん兵衛」を客に説明した。電子レンジで調理した