

令和7年3月12日

関西で人気のうどんチェーン"のらや"と羽曳野市がコラボし 新メニューを発売！

油かすプロジェクトにより羽曳野市と株式会社のらやがコラボし、大阪のソウルフード「かすうどん」でおなじみの食材「油かす」を使った新メニューが令和7年3月14日（金）より、のらや羽曳野店で販売開始します。

猫のキャラクター「のらちゃん」でおなじみの人気うどんチェーン店"のらや"と羽曳野市がコラボし、市の特産品「油かす」を用いた新メニュー「かすうどん」「かすつけうどん」の2品が、令和7年3月14日（金）より、のらや羽曳野店限定で販売開始。のらやと羽曳野市の共同で、食を通じた地域の魅力発信を実施します！

「かすうどん」「かすつけうどん」とともに、1,067円（税込）での販売です。「油かす」のコクと旨味が濃縮された自慢の逸品、是非お試しください！



かすうどん 1,067円（税込）



かすつけうどん 1,067円（税込）

商品開発のきっかけ

本商品の開発は、別事業（羽曳野市デジタル住民票 NFT）のご相談でお店を訪問した際の雑談の中で、市の特産品に関する話題に花が咲いたことがきっかけです。株式会社のらやでは、地域の食材を使用した、地元密着のお店展開を以前より検討されており、羽曳野市の特産品「油かす」の魅力を発信する「油かすプロジェクト」の一環として、コラボ商品を開発いただくこととなりました。開発にあたっては、羽曳野市内に本社がある株式会社龍工房との架け橋を市が務め、羽曳野産「油かす」100%の商品となっています。今後も、市が民間事業同士をつなげる役割を担い、地域の活性化を目指していきます。



のらやについて

「のらや」は平成8年8月、大阪府岸和田で12坪の小さなお店から始まりました。店名は、建設中に見守っていた「のら猫」と「野良小屋」から名付けられました。現在、大阪、和歌山、兵庫、京都、東京に店舗を展開し、3世代のご家族が楽しめるお店を目指しています。地域イベントや社会貢献活動にも力を入れ、温かさや楽しさを大切にする外食企業へと進んでいます。

お店の特徴は、手打ち草部うどん、天然素材にこだわっただし、そしてキャラクター「のらちゃん」オリジナル食器です。

龍工房について

龍工房は羽曳野市で「あぶらかす」の製造・販売・お肉の卸をしている会社です。株式会社龍ノ巣ホールディングスのグループ会社でもあり、東京、大阪、博多に店舗を構える飲食店「焼肉ホルモン龍の巣」で使用されている「あぶらかす」の生産を一手に担うなど、あぶらかすの魅力を日本全国・世界中にお届け中です。



羽曳野市長が新商品試食会に参加しました！

令和7年3月10日（月）、山入端 創（やまのは はじめ）羽曳野市長がのらや羽曳野店を訪れ、新商品を試食しました。



（写真左から）のらや羽曳野店店長 詫間絵美、のらや代表取締役社長 宇田隆宏、羽曳野市長 山入端創



新商品の「かすうどん」を試食する山入端市長

山入端市長は「かすうどん」「かすつけうどん」の2品をペロリと完食。「一度食べれば虜になること間違い無し！羽曳野市を訪れていただいた方には是非味わっていただき、羽曳野特産"油かす"の魅力を体感して欲しい。」と述べました。

当日は、株式会社のらやの宇田 隆宏（うだ たかひろ）代表取締役社長も訪れ、「当初はかすうどん1種類を考えておりましたが、店長が『やるならもう1種類やろう！』と『かすつけうどん』を追加で考案。柚子胡椒付きで油かすと凄くマッチしておりました。山入端市長からもお墨付きを頂きこれなら他店にも展開できると今からワクワクしています！」と感想を述べられました。

油かすとは

油かすは牛の小腸を油で揚げて余分な脂や水分を飛ばした食品で、表面はカリカリで中はプルプルとした食感があり、コクのある独特のうまみがあります。大阪の南河内地域で昔から食べられており、代表メニューである「かすうどん」は全国的にも有名です。

牛肉は捨てるものが無く、内臓もみんな口に入ると言われます。特に小腸は外周りに脂肪がいっぱい付いており、カットされた小腸は脂肪の溶けない部分と共に高温の油でしっかり揚げること、旨みが凝縮した塊となります。

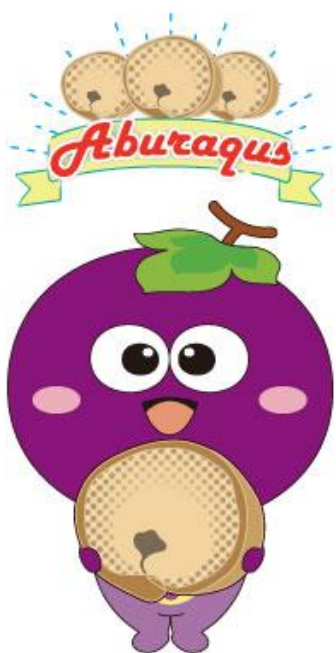
羽曳野市でなぜ「油かす」なのか

羽曳野市は古くから食肉加工が盛んで、その歴史は140年にもものぼります。市内で加工された新鮮でおいしいお肉が食べられることで有名で、近年では「肉のまち」として親しまれています。

なかでも、「油かす」は羽曳野市を含む南河内地域が発祥とされており、郷土の味として親しまれています。そんな「油かす」を全国の方に知ってもらうため、羽曳野市では現在「油かすプロジェクト」を実施中です。



羽曳野市特産 油かす



羽曳野市ご当地キャラクターつぶたん

「油かすプロジェクト」進行中！

羽曳野を含む南河内地域で郷土の味として愛されてきた「油かす」は、様々な料理に加えることでコクと旨みが増す“魔法の食材”として近年注目を集めています。一度食べたらヤミツキ、とりピーターが数多く存在する一方で、“知る人ぞ知る”グルメとして、まだ味わったことのない方も少なくないのが実情です。美味しい「油かす」のこと、もっと知りたい！知ってほしい！

「油かすプロジェクト」を通じて、「油かす」の魅力を全国へお届けします！

本プロジェクトでは、市の特産品「油かす」の魅力を共に発信してくれるお店を大募集中！
詳しくは、羽曳野市魅力づくり推進課（Tel072-947-3725）まで！

問合せ：羽曳野市都市魅力部魅力づくり推進課
072-947-3725（直通）