

火災予防メシできました!

湯気と戦え!

ファイヤー 味噌煮込みうどん

“火”を連想させる赤いトマトベースの
味噌煮込みうどんに

消火器の“消火剤”に見立てた
白いチーズ豆乳を注ぐことで、

“消火”を再現したメニュー。

赤から白に変わる“色”の変化と
チーズ豆乳を注ぐことでまろやかな
仕上がりになる“味”の変化を楽しみながら、
火災が発生したときの

“消火”のポイントが学べます!

消火器による
「消火」をイメージ
させるチーズ豆乳



エンターテイメント型メニュー

消火活動が体験できる

火を
イメージさせる
トマトベースの
味噌煮込みうどん

完成までの流れ

このメニューについては、**名古屋文理大学**
フードビジネス学科「食のリサーチと企画立案」
ゼミの学生が考案しました。

名古屋市消防局と大久手山本屋で3案まで
絞り込みオンライン投票で決定しました。



詳しくは名古屋市の
公式ウェブサイト
をご覧ください。

販売について

販売期間:

11/1(土) ▶ 30(日)

販売店舗:

大久手山本屋 の名古屋市内3店舗

大久手店: 名古屋市千種区大久手町5-9-2

桜通大津店: 名古屋市中区丸の内3-19-30

神宮前店: 名古屋市熱田区神宮3-6-53 あつたnagAya A-1

大久手山本屋
公式ウェブ
サイト



⚠️ こころ火災に注意!

火のついた油に水をかけると
油が飛び散り、火が爆発的に
広がる危険があります。
消火には、**消火器**か
エアゾール式簡易消火具
を使用してください。



詳しい消火方法は
こちらをご覧ください

消火器の使い方

①

安全栓を抜く



②

ホースを持ち、
ノズルを火元に
向ける



③

レバーを強く握る

