

2011年4月1日

各位

株式会社 金トビ志賀



美味しいうどんラボ通信



株式会社 金トビ志賀（本社：愛知県蒲郡市丸山町 代表取締役社長 志賀 重介）は、大正6年創業以来、蓄積してきたうどんに関するノウハウを整理し、情報発信、啓蒙することで麺業界に貢献することを目的として、頑張るお店応援団「美味しいうどんラボ」を新たに社内プロジェクトチームとして発足致しました。今回その活動の一環として、麺類店様に向けての情報ツール「美味しいうどんラボ通信」の創刊号を発行致しました。

弊社は、創業以来100年近くにわたり、小麦粉と麺の製造に関わってまいりました。特に小麦粉に関しましては国内の小麦粉製粉メーカーの中でも数少ない麺用粉専門工場として、独自の技術を蓄積してまいりました。小麦粉の品質に厳しい、卓越した技術の麺職人である顧客に鍛えられ、育てられてきた金トビ志賀の小麦粉は、「使い易く、風味があり、品質が安定しており、美味しい麺が打てる。」と、多くのお店で使って頂いており、まさしく、金トビ志賀の小麦粉は地域の顧客の皆様によって育てていただいたと言えます。

今後、「美味しいうどんラボ」の活動が麺類店様をはじめ、地域の皆様の発展に少しでもお役に立ち、ご商売繁盛の一助となるよう努力してまいりたいと存じます。

以上

本件に関するお問合せ先

株式会社 金トビ志賀（ラボ通信事務局：竹本充）

本社所在地：愛知県蒲郡市丸山町4番38号

TEL：0533-69-3111

E-mail：tiger@kintobi.co.jp

ホームページ：http://www.kintobi.com



おいしいがうれしい頑張るお店応援団

美味しいうどんラボ通信



社長挨拶 MESSAGE



発刊に寄せて

弊社は創業から30年以上を、小麦粉と麺の製造にかかわってまいりました。特に麺用の小麦粉に関しては全国でも数少ない麺用粉専門工場として、独自の技術を開発してまいりました。当社が良い麺用粉を開発する過程では、多くの飲食店様のご意見やご意見をいただきました。嬉しい疑問人様に答えられ、育てられてきた私どもの小麦粉は、強い筋力、味があり、安定していて、美味しい麺が打つと大変高い評価をいただいております。まさしく私たちの小麦粉は飲食店様に育てていただいたと言えます。

これからは皆様方の発展に少しでもお役に立ち、ご商売繁盛の一助となるよう努力してまいります。「金トビ志賀と付き合っていて良かった」と言っていただけるように、小麦粉と麺のご相談を承っております。今後も引き続き、ご指導ご健闘をよろしくお願いたします。

株式会社金トビ志賀 代表取締役社長 志賀圭介

目的 PURPOSE

美味しいうどんラボの目的

金トビメンバーが蓄積した、美味しいうどんに関するノウハウを整理し、わかりやすく世の中に発信、啓蒙することで美味しい麺文化に貢献します。

トピックス TOPICS

香川県と徳島県の間際に位置する津田の松原サービスエリア上下路線」。そこを運営する穴吹エンタープライズ様(香川県高松市、小島美夫社長)がこのほど、ご当地バーガーブームに乗り、ご当地食材である、さぬきうどんを使った「さぬきうどんバーガーコンテスト」を開催、最優秀賞となをサービスエリア限定で販売されたさぬきうどんが賞の主役で、お洒落さというものです。平成23年



業界 ニュース NEWS

2007年より始まった輸入小麦。その中で、環状の国際小麦取引引き上げの可能性が高い。2の政府買付コストを基準に算定15%以上(約銘柄加重平均)の増率になる可能性もある。さらに、状態であり、数量は予定より減り

繁盛店レポート Vol.1 REPORT

記念すべき第1回目は、愛知県一宮市にある「いち川」というお店をご紹介します。お昼には社員になる事も多く、繁盛していると聞き、早速行ってきました。12時前にお店に入りましたが、もう既に何組か順番待ちの状態でした。そして、明るく、元気のいいスタッフの掛け声にうどんへの期待度も上がりました。写真のつけ麺を注文し、黒いお皿に出してきたつやのあるうどんは、とても見栄えもよく大いに食欲をそそります。そして、白く大きな器には、つけつゆが入っていました。食べるソフトでもっちりしたうどんに、ピリ辛のつゆがよく絡みとても美味しかったです。1回2人でフロア2人の合計4人でお店を回っていました。きつと無駄が無いんですね。ご主人にお話を聞くと、忙しい時には約30席の席数が4回転することもあるそうです。うどん屋で2年間修行し、前手打ちでうどんを作り続けて開店3年目の若いご主人が経営されています。お近くにお出掛けの際は、一度お立ち寄り頂き新し打ちのうどんをご賞味下さいね。



住所：〒432-0012 愛知県一宮市明神寺後町4-1 電話：0536-38-0068
 店舗：水曜日 営業時間：昼の部11:00～4:30 (夜の部17:00～20:30)
 ジャンル：うどん 店舗面積：32席 駐車場：7台

手打ち体験 ちんの内 EXPERIENCE

金トビ志賀では、定期的に手打ちうどん体験を行っています。来られる方の中には、少しでも美味しいうどんを作りたい、もう一度手打ちを体験してみたい、これからうどん屋を出したいなど、様々な方が来られます。皆さまと話す中で、様々な質問や意見が飛び交い、うどん作りに対する求道心には、本当にびっくりさせられます。次回は3月18日(水)を予定しています。

※場所の確保上申し込みは先着5名様とさせていただきます

＜手打ちうどん体験をされたお客様の声＞

- 今までは食べに行くだけでしたが、実際体験してみるとうどん屋さんの大変さを感じました。とても勉強になった。(愛知県のMさん)
- 名古屋の手打ちはとてもレベルが高い。今までうどん作りをなめていた。(埼玉県の養老店 店主)
- 手打ちうどんを経験した事はあるが、こんなに大変だとは思わなかった。これから少しずつ取り入れていきたい。(愛知県のうどん屋)上記は、ごく一部ですが、参加されたお客様から色々なご意見や感想の声を頂いております。



うどん作り主の志賀先生の社にみこさん、ニーモアあるある製粉の社に工場長、手打ちで初めての手打ちうどん体験の日も笑顔です。

お問い合わせ INQUIRY



美味しいうどんラボ事務局連絡先
 発行：株式会社 金トビ志賀 〒443-0032 愛知県蒲郡市丸山町4番38号
 TEL: 0533-69-3111 FAX: 0533-69-3119
 H.P: www.kintobi.com ブログ: http://ameblo.jp/1157udonlabo/