



情報提供

提供予定日

平成 26 年 6 月 30 日(月)



**愛知のめん文化を愛知の食材で広めたい！
愛知県的小麦新品種“きぬあかり”で作った、
「もっちり地粉の金トビめん」を開発。**

愛知県蒲郡市の自家製粉にこだわる乾麺メーカー（株）金トビ志賀（代表取締役社長 志賀重介）は、愛知県的小麦新品種「きぬあかり」を100%使用した自社ブランド「金トビきぬあかり饅饨」を7月より全国発売いたします。

原料の小麦粉は、愛知県農業総合試験場が10年以上の歳月をかけて開発した高品質小麦「きぬあかり」を自社の麺用粉専門工場で色ツヤ良く製粉しました。

味を左右する製麺は、愛知のめん文化と共に歩んできた金トビ志賀の製麺ラインで「きぬあかり」の特性を生かして製麺しました。

「きぬあかり」には美味しさの3つの特性が備わっています。その潜在能力を最大限に発揮するためには、素材を活かす製粉技術と旨みを引き出す製麺法が共に必要だと考えています。

「きぬあかり」の特性

特性1 コシを生み出すグルテン遺伝子が4つも

特性2 おいしい日本めんに適したアミロース含量

特性3 明るくつやつやの麺を生む灰分の低さ

※参考 愛知県農林水産部園芸農産部 HP

<http://www.pref.aichi.jp/engei/kinuakari/>



商品名： 金トビ きぬあかり饅饨

| | | |
|----|------|---------------|
| 規格 | 内容量 | 300 g ※3人前 |
| | 原材料 | 小麦粉、食塩 |
| | 麺の長さ | 24 cm |
| | 麺の幅 | 番手 13 番 |
| | 入数 | 20 袋 |
| | 賞味期限 | 19 ヶ月 |
| | 販売期間 | 通年 |
| | 茹で時間 | かけ 6 分、ざる 8 分 |
| | JAN | 4973530086027 |
| | 希望小売 | 270 円 税別 |

自社製粉のきぬあかり
100%小麦粉使用

