

モンドセレクションで



東三河版



プロチダ島 (イタリア)
松井 俊子
中部一水会所属

ニュース、情報は下記へ
社会部
052-231-1650・5919
Eメール
shakai@chunichi.co.jp

豊橋総局 〒440-0806
豊橋市八町通4-52-1
0532-52-7181 Fax54-4655
岡崎支局
0564-22-1661 Fax25-1554
豊田支局
0565-24-1010 Fax25-1118
豊川通信局
0533-86-2305 Fax82-1575
新城通信局
0536-22-0242 Fax23-3811
蒲郡通信局
0533-68-2437 Fax66-1465
設楽通信部
0536-62-0269 Fax62-1577
田原通信部
0531-22-0269 Fax23-2889

中日新聞へのご意見は
読者センターへ
052-221-0800 Fax221-0819
Eメール
center@chunichi.co.jp

広告のお申し込みは
広告局三河アドセンターへ
岡崎 0564-23-3051(代)



25日(豊橋) 内科、小児科(後8・前7) 休日夜間急病診療所(48) 1110
▽外科 市民病院(33) 61
11▽産婦人科 マミロー
スクリニック(32) 658
5、26日以前0以降は市民病院
(33) 6111▽歯科(後8
(11) 休日夜間歯科診療所
(後8) 9177
【豊川】内科、小児科 休
(39) 9177
日夜間急病診療所(後7・30
(11・30) (89) 0616
▽内科(26日以前0以降) 外科
市民病院(86) 1111▽
市民病院(後8・10・30) 歯科
院(32) 1

きしめん世界にならず



蒲郡の金トビ志賀

蒲郡市の製粉製麺業「金トビ志賀」が昨秋発売した「国産小麦 きしめん」が、食のオンラインブックともいわれる国際品評会モンドセレクションの食品部門で金賞を受賞した。同社は質の高い衛生管理を実施している事業者に与えられるHACCP(ハサップ)の認定も三月に受けており、金賞受賞とともに乾麺輸出への相乗効果を狙う。(坂口千夏)

金賞受賞は二〇一〇年の「夏味のうどん」、昨年の「釜揚げうどん」に続き三度目。金トビ志賀は一九一七(大正六)年創業。ここ数年、新商品を出すとモンドセレクションにも応募し、味や品質の評価を受けている。「国産小麦 きしめん」は、北海道産きたほなみを使用した食感が特徴だ。麺の厚みを薄くしてゆで時間を六分に短縮。小さめの鍋でも作れるよう、長さも従来品より四秒短い二十秒にした。同社は昨年より四秒短くした。同社は昨年より四秒短くした。同社は昨年より四秒短くした。

「国産小麦 きしめん」は、北海道産きたほなみを使用した食感が特徴だ。麺の厚みを薄くしてゆで時間を六分に短縮。小さめの鍋でも作れるよう、長さも従来品より四秒短い二十秒にした。同社は昨年より四秒短くした。同社は昨年より四秒短くした。同社は昨年より四秒短くした。

同社は昨年より四秒短くした。同社は昨年より四秒短くした。同社は昨年より四秒短くした。同社は昨年より四秒短くした。同社は昨年より四秒短くした。

3度目受賞 衛生管理にも力

モンドセレクションで金賞を受賞した「国産小麦 きしめん」

中部ガ 四月に 橋市に 社員八人 同社人材 究センタ 野新田 ック製ガ 実習した 八人け 修した後 でガスマ 扱いやガ 加熟した 色いガス 入社員の 田町の中 技術研