



オイシイがうれしい頑張るお店応援団

# 美味いうどんラボ通信



## 社長挨拶 MESSAGE



### 発刊に寄せて

弊社は創業から90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ましては全国でも数少ない麺用粉専門工場として、独自の技術を蓄積してまいりました。

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協力をいただきました。厳しい麺職人様に鍛えられ、育てられてきた私どもの小麦粉は、使い易く、味があり、安定していて、美味しい麺が打てる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。

これからも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まいります。今後も引き続き、ご指導ご鞭撻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 志賀重介

## 目的 PURPOSE

### 美味いうどんラボの目的

金トビメンバーが蓄積した、美味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(株)(香川県高松市、小島英夫社長)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、最優秀賞となったメニュー「醤油うどんバーガー」をサービスエリア限定で販売すると発表しました。表面だけを揚げたさぬきうどんが具の主役で、ネギやショウガ、かつお節も彩りを添えるというものです。平成23年の1月15日から発売予定。



参考文献: 米麦日報

## 業界 ニュース NEWS

2007年より始まった輸入小麦の価格変動制度により、様々なところで迅速な対応が求められている。その中で、現状の国際小麦相場の動きから推測すると、2011年4月期の外麦政府売渡価格は2桁引き上げの可能性が高い。2011年4月期の外麦政府売渡価格は、2010年9月～2011年2月までの政府買付コストを基準に算定されるが、2010年9～12月の買付コストを基に改定率を試算すると、15%以上(5銘柄加重平均)の引き上げの可能性が出ている。銘柄によっては、10%後半の引き上げ率になる可能性もある。さらに、現在出回っている22年産内麦は、生育期間中の天候要因で不作状態であり、数量は予定より減少、品質も高くはない、という状況もあり、判断に悩む要因としてある。

参考文献: 米麦日報・2010年12月製粉業界資料

## 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。お昼には満員になる事も多く、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値も上がりました。写真のつけ麺を注文し、黒いお皿に出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。食べると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。厨房2人でフロア2人の合計4人でお店を回していました。きっと無駄が無いのですね。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、純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純手打ちのうどんをご賞味下さいね。



住所：〒494-0012 愛知県一宮市明地字庵寺前4-1 電話：0586-68-0029  
定休日：水曜日 営業時間：(昼の部)11:00～14:30 (夜の部)17:00～20:00  
ジャンル：うどん 店舗席数：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16日(水)を予定しています。

※場所の関係上申し訳ありませんが、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肌で感じました。とても勉強になった。(愛知県のM・I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。(埼玉県の蕎麦店 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。



うどん作り王の志賀先生の話にみなさんの目も真剣です。



ユーモアあふれる製粉の紀仁工場長



中学校で初めての手打ちうどん体験

## お問い合わせ INQUIRY



### 美味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/