



オイシイがうれしい頑張るお店応援団

美味しいうどんラボ通信

第3号

2011

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。

業界 ニュース NEWS

4月からの輸入小麦の売り渡し価格が5銘柄平均で+18%となったのを受け、大手四社(日清・日粉・日東・昭和)の製粉会社が業務用小麦粉の価格改定を発表しました。

価格改定の金額は各社異なりますが、価格改定の時期に関しては6月20日となりました。

金トビ志賀 業務用小麦粉価格改定

- | | | | |
|------------------------------|---------------------|----------------|---------------|
| 1. 粉価改定額(25Kg詰め1袋当たり、消費税含まず) | ・準強力粉 | ————— 350円 値上げ | |
| ・中力粉 | ————— 210～270円 値上げ | ・国内産小麦100%粉 | ————— 100円値上げ |
| 2. 改定実施日 | ・平成23年6月20日(月)出荷分より | | |

手打ち うどんの 講習会 案内 EXPERIENCE

金トビ志賀では、今日までにたくさんの方々の手打ちうどんの体験を行ってきました。ここで一度、どのような流れで手打ちうどん講習会を行っているのかを、ご説明させていただきます。

- | | |
|-------|---|
| 日 時: | 奇数月(1月・3月・5月・7月・9月・11月) 10時～17時 |
| | ※開催日程につきましては決まり次第、ホームページ、ラボ通信にて掲載させていただきます。 |
| | ※終了時間は多少変動することがあります。 |
| 場 所: | 金トビ志賀本社(愛知県蒲郡市丸山町4-38) |
| 講習費: | 2,000円(材料費・食事代込) |
| 持ち物: | 手打ち体験をして頂きますので、汚れてもいい服装でお願いします。 |
| | ※タオルや着替えは、持参をお願いします。 |
| 講習内容: | ◆愛知県の純手打ちうどんの作り方 |
| | ◆小麦・小麦粉の説明と工場見学(製粉) |

次回の講習会は、7/27(水)を予定しております。
場所の関係上申し訳ありませんが、先着6名様とさせていただきます。

繁盛店
レポート
Vol.3
REPORT

今回は、愛知県岡崎市にある「煮込みうどん 二橋」というお店をご紹介します。煮込みうどんに特化し最近では、その評判が口コミで広がっていると聞き、早速行ってきました。

店内に入ると、とても落ち着いたモダンな雰囲気、おしゃれな印象を受けました。どんなうどんが食べられるのか期待値が一気に上がります。

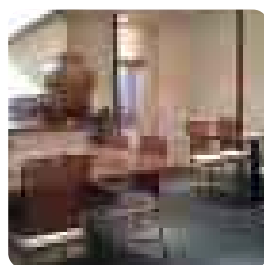
メニューには、「味噌・カレー・醤油・粒味噌」の4種類の煮込みうどんがあり、ご主人自慢の「味噌煮込みうどん」を注文しました。ちょうどいい長さに切られた太目のうどんは、とても食べやすく、ブレンドされた味噌との相性はまさに抜群でした。テーブルには小袋で用意された一味や七味があり、天かすとエプロンがサービスというのもうれしいです。

ご主人は、生まれ育った岡崎で専門店をやろうと決意され、28歳の時に奥様と一緒に煮込みうどんの専門店をOPENされました。

今年の7月で4年目になるご主人が開店当初から常に心がけていることは、食材を大量に仕入れるのではなく、出来るだけ地元の新鮮な物を必要な分だけ仕入れること、自家製麺で、切り立てのうどんにこだわり、常に美味しいものをお客様に提供すること、だそうです。

目先の瞬間的な繁盛を目指すのではなく、細く永く地域に密着し、地域の方が何回も足を運んで頂けるような、地域に愛されるお店にしていきたいと、若いご主人は瞳を輝かせながら未来の展望を熱く話してくれました。

ご主人の一言 『今自分の出来ることを精一杯やる。その繰り返しです。』



住所: 〒444-0865 愛知県岡崎市明大寺町字大塚51-1 ポプラ51 101号 電話: 0564-47-8114 定休日: 火曜日の夜・水曜日
営業時間: (昼の部) 11:00~14:30 (夜の部) 17:30~20:30 ジャンル: うどん 店舗席数: 17席 駐車場: 6台

美味しいうどんへの道
WAY TO DELICIOUS UDON

今回はうどんの「茹で」について少し話してみたいと思います。

最後の仕上げ工程となる「茹で」を簡単に考えている人が意外に多いと思います。「茹で」は仕上げの真剣勝負と考え、自分なりの茹で上げタイミングのチェックポイントを見つけ出すことがとても大事になります。タイマーを使うことを否定はしませんが、あくまでも目安程度に利用することをお勧めします。

「茹で」は茹で湯の状態(茹で湯の塩分量)や製麺した時のめん線の反発具合(硬いハマ、軟らかいハマ)等によって変化します。これをタイマーに頼っていると変化に対応できず、茹で具合が安定しません。どんなに上手にうどんが製麺できても、仕上げの茹で上げのタイミングを間違えると、それまでの苦労は台無しになってしまいます。

皆さんも一度、タイマーに頼らずに麺の変化を観察しながら自分なりのチェックポイントを見つけてみてはいかがでしょうか？

茹で上げのタイミングのポイントについては、次回のラボ通信でご紹介します♪

お問い合わせ
INQUIRY



美味しいうどんラボ事務局

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/>