



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



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

「コムギケーション倶楽部！」

製粉協会は、製粉関連団体と共同で、小麦食の需要拡大を狙いとした「コムギケーション倶楽部」を発足させた。公式ホームページを開設したほか、7月上旬から「日本全国・小麦料理味くらべ！」イベントを継続開催する。また、東日本大震災の被災者支援のため「コムギケーション応援隊」を被災地に派遣する。

「コムギケーション倶楽部」は、製粉協会、(財)製粉振興会、協同組合全国製粉協議会(全粉協)の製粉3団体と、食と農の橋渡しに取り組む一般社団法人日本食農連携機構がメンバーで、日本コナモン協会が協力する。小麦食の需要拡大に「正面から取り組む」ため、製粉団体では初の試み。

公式ホームページを開設し、小麦に関する様々な情報、トピックス、コムギケーション倶楽部の活動をレポートしていく。また、「日本全国・小麦料理味くらべ！」イベントを行い、地域から小麦料理を盛り上げる。

参照: 米麦日報

「うどん業界No1ブランドを目指す！」

【大阪発】セルフうどん「丸亀製麺」などを展開する(株)トリドールは1日、11年3月期の決算説明会を開催した。売上高は前年比の25.4%増の488億3,500万円、営業利益は1.1%減の47億6,900万円、経常利益は3.2%減の45億7,400万円の増収減益となった。12年3月期は、ロードサイドを中心に、従来よりも小型の45坪タイプの店舗を110店舗出店する計画。ランチ需要で売上を伸ばしてきたが、今後はディナー需要も開拓していく。今期からスタートする中期3ヵ年計画ではうどん業界のナンバー1ブランドを目指し、新業態の開発にも取り組む。

参照: 米麦日報

「全国ご当地うどんサミット開催！」

滋賀県製麺工業協同組合と東近江市、八日市商工会議所は、2011年10月2日、東近江市で「全国ご当地うどんサミット」を開催する。うどんに特化したご当地グルメのイベントは珍しい。全国から集まった各地のご当地うどんが一堂に会し、参加者の投票によってご当地うどんの「王者」を決定する。

同組合はご当地うどんとして「近江牛うどん」を展開しており、このイベントを通じて全国のご当地うどんの認知を高め、地域活性化につなげていきたいと考えている。

参照: 米麦日報

<開催概要>

日時: 2011年10月2日(日)10時~15時

内容: 全国のご当地うどんを模擬店で調理・販売する

問合せ: 実行委員会事務局(担当: 川嶋) TEL0748-33-6218

会場: 滋賀県東近江市、八日市本町商店街

主催: ご当地うどんサミット2011実行委員会

参照: 月刊 麺業界2011 7月号

手打ちうどん講習会の案内
EXPERIENCE

手打ちうどん講習会には、現在ご商売をされている方、これから始められる方など様々な方が参加されます。

参加された方の感想として、「色々な方と意見交換をすることが出来、とても参考になる。」というお声を頂くことがあります。また、アンテナを高くしている方に共通していることは、積極的で行動的な方が多いということです。今まで参加された方の中には、お互いの店に行き来されている方もいるとお聞きしました。

手打ちうどん講習会が新たな出会い、様々な発見や情報収集の場所になっていくようにラボメンバー一同さらに邁進していきますので、よろしくお願いします。

◆次回の講習会は、9月15日(木)を予定しております。

時 間：	10時～17時(予定)
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：	汚れてもいい服装(タオルや着替えは持参下さい)
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)

※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

美味いうどんへの道
WAY TO DELICIOUS U D O N

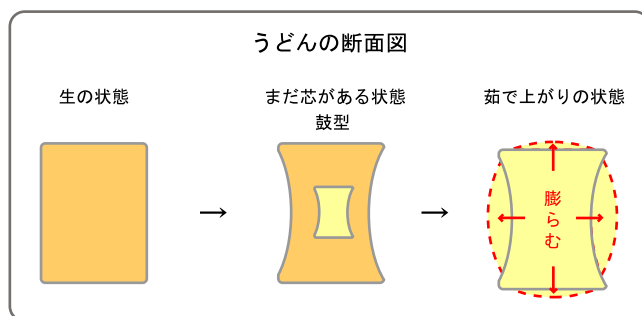
前回、ゆでる時の麺の変化について触れました。では具体的にどんな変化が見られるのか述べてみたいと思います。

まず、茹で湯に麺を入れるとすぐに麺全体が黄色く変化します。この濃い黄色が出ているうちは、まだ水が浸透しきれていない状態です。最初から最後までゆで具合を鍋に張り付いている人がいますがこの色の変化チェックをすれば、効率よく他の作業ができますのでぜひやってみてください。

次に、麺自体が白く変化してから透明感が出てきます。この時点で、麺を菜箸等で少し持ち上げてみます。少し上下にゆすってみたときにバネのように弾力を持った状態になるのを待ちます。弾力が出てきたら、指を冷水で冷やし、親指と人さし指でゆっくりとめん線を押してみます。外側から芯に向かって押してゆくと押し返すような弾力を感じたら、いよいよ茹で上げの真剣勝負の時です。このときに麺線の形をよく見てみてください。

四つの角が角のようになり鼓型になってきたらここからは形の変化を注意して見ていってください。

皆さんもお餅を焼くときに真中が少し膨らむところを見たことがあると思いますが、私の場合はまさにそのタイミングです。“四つ角の角を残して辺の部分が膨らむ瞬間。”それを見逃さずに茹で上げすることを心がけています。皆さんもご自分なりのチェックポイントを見つけて茹で名人を目指してください。



お問い合わせ
INQUIRY



美味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/