



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



## 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。

## 業界 ニュース NEWS

### <輸入麦の政府売渡価格改定>

輸入麦の政府売渡価格の改定ルールに基づき、直近6か月間(平成23年3月～8月)の平均買付価格をもとに算定すると、平成23年10月期(平成23年10月～平成24年3月)の政府売渡価格は、5銘柄平均で+2%になります。

単位:円/トン(税込み)

	23年4月期の 売渡価格	23年10月期 の売渡価格	対前期比
5銘柄加重平均価格	56,710	57,720	+ 2%

注:上記の数値は、アメリカ産(ダーク)ノーザン・スプリング(主にパン・中華麺用)、カナダ産ウエスタン・レッド・スプリング(主にパン用)、アメリカ産ハード・レッド・ウィンター(主にパン・中華麺用)、オーストラリア産スタンダード・ホワイト(主に日本めん用)、アメリカ産ウエスタン・ホワイト(主に菓子用)の平均値です。

参照:農林水産省ホームページ

## トピックス TOPICS

### <㈱金トビ志賀の原料小麦>

最近、放射性物質のご心配もあり、お客様から弊社商品(乾麺・小麦粉)の原材料について、お問い合わせを頂くことが多くなりました。

金トビ志賀の「小麦粉」は、検査基準に合格した外国産小麦と愛知県産小麦を使用して製造しており、麺類飲食店の皆様にも安心して使用していただいております。「金トビめん」につきましても、金トビ志賀の工場で作られた小麦粉100%で製造しております。

現在、愛知県の小麦は、放射性物質調査の対象地域に含まれておりません。また、放射性物質調査の対象地域で生産された23年産小麦につきましても、ロット毎に検査を行い、農林水産省が定める暫定規制値を超えるものが製品として出回らない様に、製粉業界全体で取り組んでいます。

今後も農水省等の要請に従い、生産に対しては万全の対策で取り組み、弊社商品を安心してご使用していただけますよう努力して参ります。よろしくお願い申し上げます。

## 手打ち うどん 講習会 EXPERIENCE

今年の3月から始まった手打ちうどん講習会ですが、おかげ様でみなさんに大変喜んで頂いております。中には何度も来て下さる方もおみえです。本当にありがとうございます。

今回は、講習会に参加された方々のその後について、ご紹介したいと思います。

- ◆講習会参加後に今までの手打ちうどん作りを見直し、その結果うどんの注文が多くなり、2ヵ月連続でうどんの売り上げが伸びた。(埼玉県の飲食店)
- ◆簡単にうどん屋を始めようと思っていましたが、講習会に参加し自分自身の考えの甘さを痛感しました。その後、今まで以上に勉強する意欲が湧いてきた。(愛知県のKさん)

手打ちうどん講習会は、うどんを作るための入り口だと考えております。ご興味のある方は、一度ご連絡ください。

- ※ 次回の手打ちうどん講習会は、11月24日(木)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.4  
REPORT

<手打麵舗丸一>

今回は、名古屋市中区にある「手打麵舗丸一」というお店をご紹介します。名古屋手打ちで打たれた喉越しのいいうどんと、静岡県から取り寄せた桜エビを使った桜天が人気メニューだと聞き、お店に行ってきました。

私が到着した11時半には、座席の大半が埋まるほどの人気店でした。早速看板メニューでもある、桜エビを使った桜天うどんを注文しました。出てきた桜エビの天ぷらの高さが10cmちかくもあり、たっぷり盛られたツヤツヤのうどんは、まさに圧巻でした。食べてみると、桜天のサクサクとした食感に、ソフトでモチモチしたうどんとつゆとの相性は絶妙で、人気店と言われるのも頷けます。

明治時代から続くお店は、今のご主人で4代目になるそうです。

ご主人は、『今も昔も変えてはいけない伝統はしっかり継承してきた、これからは激流の変化の時代にしっかり対応出来るお店がだけが、残っていくのではないかと考えている。だからこそ、どこにも負けない「名古屋手打ちうどん」というものをもう一度見直し、技術の継承や若い方にも知ってもらえるような取り組みを考えていきます。』と力強く話をしてくださいました。お近くにお出かけの際は、本場の「名古屋手打ちうどん」を食べに行かれてみてはいかがでしょうか。



桜エビを使った桜天うどん



住所: 〒460-0013 愛知県名古屋市中区上前津1-12-26 電話: 052-322-3208 定休日: 日曜日・祝日  
営業時間: (昼の部)11:00~15:00 (夜の部)17:00~20:30 ジャンル: うどん 店舗席数: 50席 駐車場: 7台

美味しいうどんへの道  
WAY TO DELICIOUS UDON

うどんの食感を表現するときに「コシがある」や「コシが強い」という言葉を使いますが、どんな食感を指すのでしょうか。よく茹で足らない硬いうどんや、でん粉が入ったうどんをコシがあると言う方が見えますが果たしてそうなのでしょうか。

正確に言葉で表現するのは難しいですが、あえて言うならば、コシとはうどんを噛むときにフワッとやわらかい食感なのに、噛み切ろうとすると歯を押し返すような反発(弾力)のことをいいます。その反発する歯ごたえこそコシであり、それは小麦粉に含まれるグルテンとデンプンという物質が大きく関係しています。

グルテンは、うどんの材料である小麦粉に水を加え捏ねることにより、グルテニンとグリアジンという蛋白質が結びあって形成されます。

小麦粉が本来持つこの異なる2つ(グルテニンとグリアジン)の性質の蛋白質が結びつくと、粘着性と弾性を適度に兼ね備えたグルテンとなり、製麺を助け反発する歯ごたえ(=コシ)のある食感につながります。



グリアジン



グルテニン



グルテン

グルテンは、うどんの骨組みをつくります。そして、うどんを茹でる場面では、骨組みの中に包み込んだデンプンが食感に大きく左右します。このどちらが欠けても、コシのある美味しいうどんを作ることは出来ません。

参考資料: 小麦粉の魅力(財団法人製粉振興会)

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/