



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

第6号  
2011

## 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

### 「食感新鮮 調味料」

食品各社が新しい風味や食感に仕上げた調味料の供給を増やす。キッコーマンが今夏発売した固体状のしょうゆ生産を倍増するほか、ハウス食品はゼリー状のポン酢を当初計画に比べ1.5倍生産する。エバラ食品工業もたれの品目を拡充する。料理の味付けに欠かせない調味料の国内消費が減る中、各社は味や形に一工夫を加え、新たな需要を掘り起こす。

キッコーマンは、しょうゆを固体・半固体の形にした「新形状しょうゆ」を増産する。8月に発売したフリーズドライ状の「サクサク食べる香ばし醤油」は、香ばしい食感で油の風味が好評です。また、弾力のある食感が独特な「ジュレ」と呼ばれるゼリー状ポン酢も各社が発売をしているが、好調を維持している。

| 社名     | 商品内容  |
|--------|---|
| エスビー食品 | 「ぶっかけ!おかずラー油」など食べる調味料を多品目化し、8月にはわさび、カレーを発売。 |
| カゴメ    | 8月に「うま辛ドライトマト」を発売。12月3月までに3億円の売上を目指す。       |
| キッコーマン | 8月発売の「サクサク食べる香ばし醤油」が好調で増産へ。                 |
| ハウス食品  | 好調の「のつけてジュレ」で8月に「柚子こしょうぽん酢」味を追加。            |

参考:2011/11/5 日経新聞

## 繁盛店 レポート Vol.5 REPORT

### <屋号名:清田庵>

今回は、大正10年創業、愛知県蒲郡市で素材にこだわり、新メニュー開発にも積極的に頑張っている、清田庵というお店をご紹介します。お店は、昔の小学校をイメージして建てられたということもあり、木のぬくもりが気持ちをホッとさせる、とても温かい雰囲気のお店でした。麺類だけでなく、どんぶり物やご主人の娘さんの手作りスイーツなど、一つ一つがとても完成度の高いお店でした。店員さんの明るい接客に心も満足することが出来ました。ご主人との会話の中で、「お店を新しく建て直してからは、若い女性やカップルのお客さんが増えたよ。」と言われていたのも頷けます。昔からのメニューは残しつつも、新たに、その季節にあったメニューを家族全員で楽しく考えているところにお店から滲み出てくる、温かい雰囲気の原点を感じました。いつ行ってもワクワクするようなお店でした。

みなさんも蒲郡市に行かれた際には、是非お立ち寄りください。



昔の小学校をイメージした建物



人気メニューのあんたま

住所: 〒443-0057 愛知県蒲郡市中央本町30-24 電話:0533-68-2274 定休日:木曜日・第三水曜日  
営業時間:(昼の部)11:00~14:30(ラストオーダー14:00) (夜の部)17:00~21:00(ラストオーダー20:20)  
ジャンル:うどん・そば・その他 店舗席数:35席 駐車場:11台

### 清田庵のこだわり

安全安心のおいしさのために  
だし、小麦粉、塩、油、砂糖、海老、  
豚肉、野菜にこだわっています。

だしは宗田節・鯖節を毎回お店で  
削り、小麦粉は金トビ志賀のかもめ  
粉を、塩は白方の塩と自然海塩海の  
精、油は竹本油脂の平成フライオ  
イルを使用し、砂糖はてんさい糖と  
有機黒砂糖、海老は車海老を、豚肉  
は国産豚肉、野菜は無農薬・無  
化学肥料を使用しています。

手打ちうどん講習会のご案内  
EXPERIENCE

先日、手打ちうどん講習会に参加されたMさんから「10月下旬に念願だった自分のお店をオープンし新しく出発しました。」と、うれしい連絡を頂きました。

今後も美味いうどんラボは、Mさんのお店が永く続いていかれるように応援をしていきたいと思えます。

また、先日もある飲食店の方々が社内勉強会の一環として、製粉の工場見学や手打ちうどん講習会などを体験されました。今、既存店の方もどうすればお客様に足を運んで頂けるのかを真剣に考えています。

だからこそ、私達もみなさんのご期待に少しでもお応えできるように日々勉強していきます。

◆次回の手打ちうどん講習会は、平成24年1月18日(水)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 UDON

<うどんと塩の関係について>

うどんといえば、「小麦粉」・「塩」・「水」から作られます。一般的には、この3種類の原料からうどんは作られるのです。

しかし、うどん作りには必ず塩が必要という訳ではありません。小麦粉は真水でこねると、小麦粉中に含まれているたんぱく成分がグルテンを形成します。そのグルテンは網の目のように結び付き合って、強い粘弾性を発揮し、生地をつなげる働きをします。よって、塩が無くてもうどんを作ることは出来るのです。

そこで今回は、うどんと塩の関係について書いてみたいと思います。

塩を入れる理由には、大きく分けて5つあります。

- (1)小麦粉特有のグルテンを引き締め、生地の粘弾性を増加させる
- (2)生地の発酵を抑制し、防腐する
- (3)生地の乾燥を防止する
- (4)温度(気温)変化による生地への影響を調節する
- (5)うどんの風味、食感を良くする

そして、小麦粉を塩水でこねると、グルテンの網目構造の展開には真水でこねた時に比べて、やや時間がかかるものの、グルテン組織はより強力にしっかりと形成されます。これが塩の収斂効果で、うどん特有のシコシコした食感を生み出します。

塩のたんぱく質分解酵素を抑制する効果は、塩を使わない生うどんと対比的に、塩を加えた生地が「ねかし(熟成)」によってさらに粘弾性を増すことから明らかです(生うどんはねかしの時間が少ない)。四季を通じて一定の品質のうどんを作るうえで、欠かせない要素になっているのですね。

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/