



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7号  
2012

## 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

### 名古屋の新名物「名古屋みそ煮込み餃子」をPR

餃子皮メーカーの榊隆祥房(名古屋市熱田区、西村彰高社長)は、名古屋の新名物として「名古屋みそ煮込み餃子」のレシピを提案、全国に向けてのPR活動を展開する。鶏ひき肉を包んだ餃子を名古屋名物の赤みそで煮込む料理で、名古屋の「ご当地餃子」として訴求していく。12年1月からは小売店でレシピカードを配布、2月のスーパーマーケットトレードショーにも展示を予定しており、消費者・流通・外食産業などに向けての認知度を高めていく。同社研究開発部では「名古屋にはご当地の餃子がなかったので、名古屋の餃子として広めていきたい。名古屋全体が盛り上がれば」とコメントしている。

参考資料:2011年12月 米麦日報

### 『B-1グランプリ』開催決定！

2013年のB級ご当地グルメの祭典「第8回B-1グランプリ」の開催地に豊川市が決定した。来年10月か11月、中心市街地の豊川稲荷や豊川公園の周辺で予定。中京圏での開催は初めて。もりあげ隊の笠原盛泰隊長は『一過性に終わらないよう準備の過程からまちおこしにつなげたい。オール豊川ですばらしい大会となるよう力を合わせたい』と意気込んだ。

参考資料:2012年1月17日 東愛知新聞

## 繁盛店 レポート V.O.L.6 REPORT

### 社長のモットー

早くて！  
安くて！  
腹いっぱい！！

### <屋号名:戸隠そば そば源>

2012年最初は、愛知県豊橋市にある「戸隠そば そば源」というお店をご紹介します。豊橋の麺類店と言えば「豊橋カレーうどん」のイメージが強いと思いますが、実はとてもランチが充実しています。その中でも常に先頭を走られているのが、こちらの「戸隠そば そば源」です。

私が到着した12時には、すでに駐車場の8割が埋まり、お店の中では、名前を書いて待っている方がいるほどの盛況ぶりでした。早速、人気メニューのランチを注文しました。できたランチは、ボリューム感があり、彩りも綺麗で、全体のバランスがよく、とても食欲をそそります。味も一つ一つがしっかりしていて、大変満足のいくものでした。こちらのランチが人気なのが頷けます。社長は話の中で、「お客様のお腹を満たすだけでなく、心も体も満足してもらおう。そのために日々こちらが勉強し常に変化していかなくてはいけない。」と力強く語ってくださいました。

また、こちらのお店では、「煮込みカレーめん」というメニューがありました。麺の中に純正粉末カレーを練り込み、入念に根気よく鍛え、特殊な方法で熟成を重ね丹精込めて製麺されているそうです。豊橋に行かれた際は、一度お立ち寄りください。参考になることがたくさんあると思います。



趣のある建物



人気ランチメニュー

住所: 愛知県豊橋市植田町字上戸1の2番地 電話:0532-25-3331 定休日:無休  
営業時間:【昼の部】11:00~15:00(ラストオーダー14:30) 【夜の部】17:00~20:30(ラストオーダー20:00)  
ジャンル:そば・うどん・カレーうどん 店舗席数:84席 駐車場:26台

手打ちうどんの  
講習会案内  
EXPERIENCE

今までのうどん屋・そば屋は、親方や兄弟子など縦のつながりが強い業界だったと思います。しかし最近では、そういったこととは全く無縁の中からご商売を始められる方が増えてきました。そういった方々がこの手打ちうどん講習会を通じで、同業種としての横のつながりを強くするきっかけになればと考えています。

そして、お互いが気軽に連絡を取り合い、切磋琢磨する関係がよりよい店づくりやメニュー開発につながればと思います。ご興味のある方は、連絡をお待ちしております。

◆次回の手打ちうどん講習会は、平成24年3月28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

美味しい  
うどんの道  
WAY TO  
DELICIOUS  
UDON

### うどんに適した小麦粉は！？>

うどんは基本的に、『小麦粉』『塩』『水』で作られます。そして小麦粉には、様々な種類があります。では、どの小麦粉がうどんに適しているのか皆さんご存知ですか？

一般的に小麦粉は、「種類」と「等級」という二つの分類の組み合わせで区別されています。

①種類・・・強力粉、準強力粉、中力粉、薄力粉、デュラムセモリナ

②等級・・・(特等粉)、一等粉、二等粉、三等粉、末粉

強力粉や薄力粉のような種類別分類は、含まれているたんぱく質の量によって決まります。

その量はおおむね、強力粉が12.5～14%、準強力粉が10～11.5%、中力粉が8～10%、薄力粉が6～8%です。

一方、等級別分類は、カリウムやカルシウムなどの灰分の含有量によって決まります。これらの成分は小麦粒の皮の部分に集中し、胚乳部の中心部にいくほど少なくなります。灰分が多いということは、皮の部分まで挽き込んだことになるので、でんぷん質の多い中心部を粉にしたものに比べグレードが劣るという意味になります。

一般的にはたんぱく質の量は8～10%の範囲内で、グルテンの性質はあまり硬すぎず、適度な柔らかさと切れにくい伸展性を持つ小麦粉で、中力粉の一～二等粉がうどんに適していると言われています。

おいしいうどん作りには、でんぷんの性質も重要になってきます。小麦粉に含まれているでんぷん質が短時間で膨潤し、適度な粘性のある糊になる性質をもつものがうどんには、向いているそうです。

参考文献：柴田書店 そば・うどん百味百題  
参考文献：基礎うどんの技術

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/