



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8号  
2024

## 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

### <きぬあかり>

愛知県農業総合試験場は、東海地域に適した小麦の新品種開発を行っており、平成二十一年には日本めん用の新品種『きぬあかり』(旧系統名＝東海103号)を育成し、二十三年三月に品種登録された。

- 『きぬあかり』の特徴
- ① グルテニンの改良による生地物性の向上
  - ② やや低アミロース化による麺の粘弾性改善
  - ③ 灰分の低さによる麺色の改善

以上を目標に開発された品種で、品種名は「絹のように美しい明るさを持つうどんが出来る小麦」という意味で命名された。本格的な生産となる二十四年産小麦が多収・良質となり、『きぬあかり』を利用した麺の新商品が開発されることを期待したい。

参考資料：平成24年2月28日 麺業新聞

単位：円/トン(税込み)

### <輸入麦の政府売渡価格>

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9月～平成24年2月)の平均買付価格をもとに算定すると、平成24年4月期(平成24年4月～平成24年9月)の政府売渡価格は、5銘柄平均で▲15%になります。

	23年10月期の 売渡価格	24年4月期 の売渡価格	対前期比
5銘柄加重平均価格	57,720	48,780	▲15%

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)、カナダ産ウェスタン・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)、アメリカ産ウェスタン・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

## 食と健康 HEALTH

### <旬を迎える「ぜんまい」>

水煮として年を通して販売されているぜんまいは、これから(3月～6月)旬を迎えます。

ぜんまいはゼンマイ科ゼンマイ属の多年生シダ植物です。

アクが強く、アク抜きをした後料理に使うのが通常です。栄養成分は、たんぱく質、カロテン、ビタミン類を含んでいます。カロテンには免疫力を高め、老化を防止する作用があり、豊富に含む食物繊維により、便秘の改善や大腸がんの予防になります。

「うどん」や「そば」を提供する際に、このような利点をお客様にお知らせしてはいかがでしょうか？

## 手打ち うどん 講習会 案内 EXPERIENCE

一つ一つの工程を手と足で確認しながら体験をしていただけます。  
機械だけでは、分からなかった新しい発見がきっとあると思いますよ♪

◆次回の手打ちうどん講習会は、平成24年5月24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ください)  
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。

繁盛店  
レポート  
Vol.7  
REPORT

<屋号名:手打ちうどん 恵那>

今回は、岐阜県各務原市にある「手打ちうどん 恵那」をご紹介しますと思います。こちらのお店では、食べ応えのあるボリューム感とモチモチしたうどんが特徴で地元でも人気のお店だと伺い、早速行ってきました。

12時頃にお店に着いたのですが、駐車場はほぼいっぱい状態で、外はすでにお客様が並んでいました。岐阜ナンバーが多いのも地元で愛されているお店だと感じました。

お店に入ると元気のいい声が飛び交っていて、とても活気のあるお店です。お店のおすすめの「恵那ころうどん」を注文し、出てきたうどんの量にビックリ！！通常のお店の上2倍以上ある感じを受けました。

モチモチしたうどんの食感に、トッピングもボリュームがありとても満足でした。

そして、どなたでもお気軽にご利用いただけるようにとメニューには、煮込みうどんやおろしうどん、穴子をまるまる2尾使った穴子天井の他、純手打ちうどんを中心とした各種セットメニューや丼物も豊富に取り揃えてあります。岐阜県各務原市に行かれた際には、一度こちらの手打ちうどんをご賞味ください。



手打ちうどん 恵那



恵那ころうどん

住所: 岐阜県各務原市那加前野町4-99-1 電話: 058-382-4807  
 定休日: 水曜日 営業時間:(昼の部)11:00~15:00 (夜の部)17:00~20:45(オーダーストップ)  
 ジャンル:うどん・そば 店舗席数:64席 駐車場:35台

美味いうどん  
への道  
WAY TO  
DELICIOUS  
UDON

<うどんの色について>

「うどんの色は何色？」と尋ねられたら、皆さんは何と答えますか？以前は、日本でも小麦粉製造直後に漂白剤を添加していましたが、現在の日本で製造される小麦粉は全てが無漂白です。そのため、自然のままの小麦粉の色がそのまま反映されるうどんは、必ずしも真っ白ではないと言えます。

一般に小麦粉は皮や胚芽を取り除いた後、1・2・3等粉と末粉に分けられますが、下等級になるほどフラボンという色素を多く含むため、くすんだ色に見えます。

また、小麦の種類や産地によっても小麦粉の色に違いがあります。パスタに使用されているデュラム小麦は黄色が強く、国内産小麦は灰白色に近くなります。最もクリーム色がかかっており、うどん等に適しているのがオーストラリア産の小麦といわれています。

うどんのメニューによって、うどんの色を重要視したり、しなかったりと様々あると思います。皆さまのお店のうどんの色はどうか。一度見直してみると新たなアイデアが生まれるかもしれませんよ。



ベッカー試験

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/