

## わたしのこだわり 商品カルテ

2019年5月作成 東都生活協同組合 商品部

商品名	東都本場冷凍さぬきうどん		
規格	180g×5		
本体価格	298 円	税込価格	321 円
製造者名	さぬきめん家	製造地	香川県
熱量	1食(180g)当たり226kcal	食塩相当量	1食(180g)当たり0.9g
アレルギー表示	小麦	企画頻度	隔週
保存方法	冷凍	賞味期間	365日



商品説明の  
動画が見られます。



原材料名	めん(小麦粉、食塩)		
------	------------	--	--

ブランドの約束	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ①国産原料優先使用</li> <li>■ ②食材の味を生かす</li> <li>■ ③商品情報の提供</li> <li>■ ④つくり手とのコミュニケーション</li> <li>■ ⑤組合員評価</li> <li>■ ⑥継続的な改善</li> <li>■ ⑦伝統的な製法</li> </ul>
---------	--

こだわりポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>●香川県産小麦粉「さぬきの夢」を使用した本場のさぬきうどんです。</li> <li>●手打ちを再現した製造工程で、強いコシとモチモチの弾力に仕上げております。</li> <li>●お鍋、電子レンジで簡単調理、出来たての美味しさをご家庭で味わえます。</li> </ul>
----------	--

商品特徴	香川県産小麦粉を使用し、香川県で作った本場のさぬきうどんを冷凍しました。香川県産小麦粉「さぬきの夢」は地粉を使ったうどんが食べたいとの声より香川県が開発した小麦粉です。モチモチとしたつるみのある食感、しっかりとしたコシがあるさぬきうどんです。	おすすめ の食べ方	お好みの具材やつゆで、温麺、冷し麺にと年間を通じて幅広くご利用いただけます。
------	---	--------------	--

東都生協との関わり	1994年に東都生協のプライベートブランド商品の製造を受託し、以降も、こだわりの製法を活かした本場のうどんを製造しております。	開発エピソード	本場の味をご利用いただけますように、昔ながらの手打ち製法を機械で再現。生地をまんべんなく練って延ばす工程を繰り返し、さらに熟成させることで、強いコシとモチモチした弾力のうどんに仕上げました。
-----------	---	---------	---

商品モニターのおすすめコメント	<ul style="list-style-type: none"> <li>●冷凍うどんは常備しておくとう便利です！残りカレーで、カレーうどんがすぐにできます。湯通しすれば食べられるので、子供でも調理は簡単みたいですよ。</li> <li>●手軽に利用できる上に、お手頃価格、そして美味しい、3拍子揃っています。</li> <li>●茹で麺だと時間が経つとひびてしまう感じがするが、この商品は時間が経っても美味しいので、食事に時間がかかる子どもも喜んで食べます。</li> </ul>	商品モニター試食評価	<table border="0"> <tr> <td>■おいしい評価</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>・非常においしい</td> <td style="text-align: right;">42%</td> </tr> <tr> <td>・おいしい</td> <td style="text-align: right;">50%</td> </tr> <tr> <td>・どちらかといえばおいしい</td> <td style="text-align: right;">8%</td> </tr> <tr> <td>・どちらかといえばおいしくない</td> <td style="text-align: right;">0%</td> </tr> <tr> <td>・おいしくない</td> <td style="text-align: right;">0%</td> </tr> <tr> <td>・全くおいしくない</td> <td style="text-align: right;">0%</td> </tr> </table>	■おいしい評価	100%	・非常においしい	42%	・おいしい	50%	・どちらかといえばおいしい	8%	・どちらかといえばおいしくない	0%	・おいしくない	0%	・全くおいしくない	0%
■おいしい評価	100%																
・非常においしい	42%																
・おいしい	50%																
・どちらかといえばおいしい	8%																
・どちらかといえばおいしくない	0%																
・おいしくない	0%																
・全くおいしくない	0%																

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。

## ■おすすめメニュー

### ①メニュー名： ざるうどん



#### 【材料】

冷凍さぬきうどん: 1食  
つけつゆ  
薬味(ねぎ、しょうが)

#### 【作り方】

強火で約1分半ゆでたうどんを水で1~2分冷やします。水をよく切り、ざるに盛り付けます。お好みのつゆと薬味でお召し上がりください。

### ②メニュー名： 釜玉うどん



#### 【材料】

冷凍さぬきうどん: 1食  
だし醤油  
卵  
薬味

#### 【作り方】

器に卵を割り入れ、かるくかき混ぜます。ゆでたうどんを卵と合わせ、すばやくかき混ぜます。だし醤油と薬味をかけてお召し上がりください。

### ③メニュー名： お鍋



#### 【材料】

冷凍さぬきうどん

#### 【作り方】

お鍋の最後に凍ったままの冷凍さぬきうどんを入れます。