

# 香川県産の小麦を使った 本場のさぬきうどん♪



うどんが一番おいしいのは、何といても出来立て。「東都本場冷凍さぬきうどん」でたとえば「釜玉風」なんて、いかがでしょうか。もっちりとしたうどんにとうとうの卵が絡んでやみつきになるおいしさ。東都生協の「産直たまご」でぜひ、お試しくださいませ。

## 伝統的な手打ちを再現した 製造工程でツルツルもちもち

「さぬきの夢」の持つツルツルもちもちのおいしさは、こだわりの製法との相乗効果で、よりツルツルもちもちの食感に仕上がります。工場では、昔ながらの手打ち製法を機械で再現して製造しています。工程は、職人の手打ちをミキサーで再現した「こね」から始まります。次に、人の足を模した機械で適度な加圧を与え、生地を鍛える「足踏み」の工程、生地を折り込みグルテンを網目状に組成する「延ばし」と続きます。弾力と粘りを生み出すために生地を休ませた後、召し上がりやすい厚みと幅で生地をカット。



工場責任者 角田守さん

自慢のさぬきうどんです。ぜひ、お召し上がりください。



讃岐富士を望む「さぬきの夢」の麦畑

### 麺の形にカット

した後は、適切なゆで時間で加熱し、もちもち感を生み出します。その後、麺を水冷却することでコシとツルツル感を生み出します。

最後に、短時間で凍結し、出来立てのおいしさを保つ「凍結」の工程があります。「こね」から「切り出し」までの工程を「熟成」といい、この熟成時間が2時間ないと、「さぬきうどん」と呼ぶことはできません。こだわりの小麦「さぬきの夢」を100%使用したうどんの最大の特徴は、しっかりと小麦の味がすることです。豊かな小麦の味わいと風味が口の中いっぱいに広がります。

### 「東都本場冷凍さぬきうどん」ができるまで

- ミキシング** ミキサーで小麦粉と食塩水を混ぜ合わせます。
- 足踏み** 足を模した足踏み装置により、強いコシを生み出します。
- 折り込み** 生地をひねりながら折り込み鍛えます。
- 圧延** 生地を規定の厚さにゆっくりに延ばしていきます。
- 熟成** 鍛えた生地をゆっくりに休ませて熟成させます。
- 圧延(2回目)** 熟成した生地をゆっくりに延ばしていきます。
- 切り出し** 生地を麺の太さ・長さによってカットしていきます。
- 釜ゆで** ゆで上がった麺を冷水で一気にしめます。
- 麺取り** ゆで上がった麺を1玉分に取り分けしていきます。
- 凍結** マイナス30℃以下で急速凍結させます。



さぬき丸一製麺

### 「さぬきの夢」ってなあに？

うどん県と呼ばれる香川県。そんな香川県で、さぬきうどんのために生まれた小麦が「さぬきの夢」です。香川県は日本で最も小さい県で年間生産量は約8600tと少なく、とても希少価値の高い小麦です。「さぬきの夢」を使用したうどんは、表面がツルツルとしていてのどごしが良く、コシのあるもちもち食感です。そんな香川県独自の小麦と、食塩、水だけを組み合わせ（食品添加物なし）、うどん製造工場ですぬきうどんの基準を満たして製造したうどんが「東都本場冷凍さぬきうどん」です。

### 「さぬきうどん」の表示基準ってあるの？

表示基準は5つあります。  
・手打ちまたは手打ち風(式)のもの  
・加水量は小麦粉重量に対して40%以上  
・食塩量は小麦粉重量に対して3%以上  
・熟成時間は2時間以上  
・ゆで時間は約15分間で十分にアルファ化(糊化)されている  
さぬきうどんと他の地域の有名うどんの違いは、足踏み、圧延、熟成などによる表面のつるみと、硬いだけではないコシになります。また、乾燥は乾燥工程があるため、どうしても加水量を少なくする必要がありますが、冷凍めんは加水量を多くできることにより、もちもち感が強い麺になります。

### 伝統製法を実現する製麺機に込められたうどん愛

1892年、水車製粉で創業以来、1世紀を超える歴史の中で乾麺から始まり、冷凍麺、さらに冷凍食品と総合食品メーカーとして取り扱いを広げてきたのが、香川県の中尾食品グループです。その中核として、冷凍麺・冷凍食品を取り扱っているのがさぬき丸一製麺(株)です。また、さぬきめん家(株)は同じ中尾食品グループの冷凍うどん専門の製造会社(工場)です。さぬきうどん特有のコシや粘りを安定して生み出すために、日々製造管理を行っており、オートメーションの工程ながら、独自の伝統製法を実現する製麺機には、うどんづくりへの情熱が込められています。



東都 本場冷凍さぬきうどん 180g×5  
企画:1月4回  
参考価格 355円(税込383円)

### 香川で人気の釜玉うどんって？

ゆでうどんを水で締めず、そのままゆにつけて食べるうどんを釜揚げうどんといいます。しっかりとした芯ともちもちとした食感をより感じられます。うどんはゆで上げ後、味が落ちていきますのでゆで上げ直後の麺は格別です。その釜揚げうどんに生卵を追加してしょうゆや濃いめの麺つゆを絡めて食べるのが釜玉うどんです。熱々のうどんに生卵を絡めることで、とろみを増した卵の濃厚なうまみを味わえます。

### MOGMOGレシピ 15分調理時間

#### 心もカラダもホカホカに！ 野菜たっぷり「しっぽうどん」

根菜類の  
おいしくなる秋以降に、汁と共に煮込んで、ゆでたうどんにかけて食べます。

**材料(2人分)**  
東都本場冷凍さぬきうどん……2玉  
大根……150g  
にんじん……70g  
豆腐……1/4丁  
油揚げ……1枚  
こねぎ(中ねぎ)……3本  
しょうゆ(薄口)……30cc  
煮干しだし汁……2.5カップ

**作り方**  
1 大根、にんじんは短冊切りにする。油揚げは油抜きをして短冊切りにする。  
2 豆腐は2cm角、ねぎは3~4mmの長さに切る。  
3 鍋にだし汁を入れて加熱し、大根・にんじん・油揚げを入れてサツと煮る。  
4 豆腐を入れて、しょうゆを加え、味を含ませて火を止める。  
5 うどん玉を温めて器に入れ、4をかけ、ねぎを散らす。

**ワンポイント**  
・里いもや春菊、また鶏肉や豚肉を入れてもよい  
・「東都つゆ」も使って簡単に作れます