

# 細うどん（横浜）等のご紹介



## はじめに

横浜のうどんは、定番の「細うどん」(145円)、新製品の「米粉入り麺プラチナ」(180円)、夏季限定の「ひやむぎ」(145円)、食べ応え抜群の「干しひらめん」(145円)の4種類です。

「細うどん」、「干しひらめん」の原材料は「オーストラリア産小麦粉」と「赤穂の海水から作った並塩」のみです。国産の小麦粉を使用していない理由は、外国産の小麦粉にも十分に良いものがあると判断しております。また国産小麦粉で品質の良い、同等品を使用すると、生産数量も少なく値段も高いため、価格の維持が難しくなってしまうのです。そして、並塩を使用している理由は食塩(精製塩)では味が単調となる傾向なので、にがり分のある並塩を使用しています。

「ひやむぎ」には独特の固さを出すため、国産の小麦粉を少量使用しています(配合率は企業秘密)。

「米粉入り麺」は小麦粉、並塩以外に「米粉」(国産米を使用)、「増粘多糖類」(米は小麦粉に比べて、粘度が足りないため)を使用しています。モチモチとした食感と白さを追求し粉の配合を研究して誕生しました。

続いて、それぞれの特徴を簡単にご説明したいと思います。

「細うどん」は学校給食としても使われていましたので、お子様からお年寄りまで食べやすい太さとなっています。標準ゆで時間は10分前後です。

「米粉入り麺」の太さは「細うどん」と同じです。商品名の通り、米粉が配合されているので、米のような白さ(他のうどんと色を比べてみても楽しいです)、モチモチとした食感が特徴です。標準ゆで時間は7分です。「米粉入り麺」は他の3種類に比べて、米粉が配合されているが故、ゆで時間を長くし過ぎるとブツブツと切れてしまうので、7分を目安に茹でて頂けると良いかと思えます。

「干しひらめん」はその名の通り、平べったい麺です。コシが強く、鍋など煮込みにしても煮崩れしにくいのが特徴です。標準ゆで時間は10分前後です。

「ひやむぎ」は上にも書きましたが、夏季限定商品で、季節感を楽しめます。冷やしはもちろん、にゅう麺にしても煮崩れしにくいです。標準ゆで時間が3分という手軽さも嬉しいです。

保管方法についてですが、包装内には、炭酸ガスや脱酸剤・乾燥剤を入れていません。袋自体も完全密閉ではありませんので、他の乾燥食品同様、高温・多湿の場所に置くと賞味期限内でも、吸水してカビが生えたり、変質してしまう可能性がありますので、通風の良い乾燥した冷暗所で保管して下さい。また、開封後は残さず、ただちにお召し上がり下さい。