



日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 15 2013年10月23日更新

株式会社いとめん本店を レポートしました

三重県産小麦粉を使用し 独自の製法にこだわって 第4期セレクションに輝く

濃い色のたれに、太くてやわらかい麺をからめる伊勢うどん。1600年ごろにつくられ、伊勢参りの人々に親しまれたことからその名を知られるようになりました。

株式会社いとめん本店は、1980年代からこの伊勢うどんを製造・販売しており、第4期「食の3重丸セレクション」では麺製品2品が賞に輝きました。その製品づくりについて、商品企画の瀬田さんに伺いました。



株式会社いとめん本店 商品企画 瀬田尚毅さん

株式会社いとめん本店 概要

住所：三重県四日市市伊倉2-9-7

TEL：059-351-5388

URL：<http://www.itomen.co.jp/>

第4期受賞製品

- ・手打式伊勢うどん
- ・みえ生まれの生パスタ「パスタミーエ」

» 製品について詳しくはこちら

HACCEPで定められた製法で生産を続ける

「健康と楽しさを奏でる麺の里」をテーマに、昔ながらの麺食文化の伝統の味を追求する株式会社いとめん本店。同社では、1980年にチルドの伊勢うどんの製造・販売を始め、1991年には常温の伊勢うどんを開発。現在では地元のお土産物店やサービスエリア、関西・関東のスーパーのほか、香港でも販売しています。

「当社では、地元三重県産小麦100%(Eマーク三重県内産小麦)を使用し、安心・安全な製品づくりにこだわってきました」と瀬田さん。伊勢うどんの製造工場として、四日市で初めて食品の衛生管理システムの国際標準である四日市市HACCP認定を取得し、それに則った手法で製品をつくっているそうです。「伊勢うどんは真っ黒で、汁もない風変わりなうどんなので、敬遠されたこともありましたが、最近ではテレビや雑誌に取り上げられて人気が沸騰しています。特に今年は伊勢神宮の式年遷宮で参拝客も多く、生産が追い付かない状態です」



伊勢うどんに続くヒット製品を目指して

第4期「食の3重丸セレクション」を受賞した「手打式伊勢うどん」と「みえ生まれの生パスタ『パスタミーエ』」の2品。その魅力についてお聞きしました。

「手打式伊勢うどん」は古くから伊勢地方に伝わる本来の麺を再現するため、ロールなどで締めずに麺帯をやわらかくし、麺の水分を抑えて生地を寝かせて熟成後、1本1本包丁切りしていきます。こうしてできた伊勢うどんは、小麦粉本来の旨味があり、やわらかくモチモチして、しかもしっかりした歯ごたえを楽しめます。また、お土産として販売するため熱殺菌して常温で日持ちするようにしています。

一方、「パスタミーエ」は少し荒く挽いた三重県産小麦ニシノカオリを用い、小麦の旨味と香りが出る



ように工夫。パスタ本来のコシの強さにソフトなモチモチ感をプラスしています。

いとめん本店では、これからも地元三重県産原料を使った製品づくりを続ける方針とのこと。「おかげさまで伊勢うどんの販売は好調なので、今度はパスタミエの販売にも力を入れていきます。ソース会社とコラボするなどして新たな伊勢名物に育てていきたい。また、三重産原料を用いてさまざまな製品を開発していきたいと考えています」