



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 30 2015年6月17日更新

株式会社池田製麺を レポートしました

**老舗の技が生み出す
国産原料使用の香り高い「麺」5品が
セレクション連続受賞**

江戸時代から、質の高い麺を作り続けてきた池田製麺。国産原料を使用した石臼挽きのそばをはじめ、上質な麺製品5品が「食の3重丸セレクション」を連続受賞。創業家の一員であり営業を担当する池田義久さんにお話を伺いました。



株式会社池田製麺 営業担当 池田義久さん

株式会社池田製麺 概要

住所：東京都 杉並区下高井戸4-31-12

TEL：03-3302-3611

URL：<http://www.ikedaseimen.co.jp/>

第6期受賞製品

- ・ 幌加内産石臼挽き蕎麦粉使用 頑徹蕎麦（五割蕎麦）
- ・ ふるさと生うどん
- ・ 東京山の手名物荻窪冷し中華さっぱりしょうゆ味
- ・ 胡麻だれ冷し中華
- ・ 米粉うどん

» 製品について詳しくはこちら

低温熟成で丹念に仕上げる、こだわりの麺づくり

江戸時代、甲州街道の宿場にあった一軒のよろず屋が池田製麺の始まりです。食べ物屋をかねたその店で、主人が打ったそばやうどんが大そう評判となり、いつしか“うどんの池田屋”と呼ばれるように。明治に入ると製麺の高い技術を生かし、乾麺の卸や小売りを始めました。大正時代にはその質の高さで、国内の博覧会で受賞。現在同社では、国家資格である製麺技能士の資格者が麺の製造・管理を担当。打った麺を低温で寝かせる“低温熟成”により、熟成のスピードを緩やかにし“口当りは柔らかいのにコシもある”独特な食感を実現させました。その高い技術を買われ、高級ホテルの飲食店のほか、神楽坂や京都の有名店から製麺の依頼を受け、一流の料理人の舌をも満足させています。

「当社では、麺の原料となる小麦粉やそば粉は、できるだけ国産のものを使用しています。国産小麦は扱いが大変難しいのですが、味や香りもいいですし、なにより安心で安全なものを食べていただきたいという想いで使っています」と池田さん。国産給食を実施する近隣の小中学校の給食にも池田製麺の麺が採用され、子供たちの食育に一役買っています。



程よいコシと、もっちりやわらかな口当たりが人気の麺

国産原料を使用した麺5種が、セレクションを連続受賞しました。「幌加内産石臼挽き蕎麦粉使用 頑徹蕎麦(五割蕎麦)」は、北海道は幌加内産のそば粉を5割使用。石臼で丹念にひくことで風味やうまみが増し、香り高いそばに仕上がっています。「ふるさと生うどん」は、国産小麦の良さをいかした、しなやかでふくよかな味わい。夏でものどを通りやすい程よい細さと、冬でも煮くずれしないコシが特徴です。「東京山の手名物荻窪冷し中華さっぱりしょうゆ味」は、人気の国産小麦を使い、程よいコシとふんわりとした柔らかさを両立。すっきりとしたしょうゆ味のストレートつゆが、たっぷり80mlついて



います。「胡麻だれ冷し中華」は、コクのあるゴマダレで、盛夏はもちろん、春や秋にも人気です。「米粉うどん」は、国産のお米でつくったうどん。炊きたてのご飯のような香りが楽しめます。つなぎには昆布酸を使用し、小麦アレルギーの方にも好評です。

「当社は小さな製麺会社で、価格競争では大手にかないません。そのぶん質の高い麺を提供し、お客様に喜んでいただこうと考えています。こだわりの一つ、ふるさと生うどんは一定の幅にせず、微妙に細い麺と太い麺を混在させています。その繊細な差が、口の中でリズムを生み、うまみとのど越しをいっそう引き立てます。」と池田さん。第1、3土曜日の午前中に工場直売もっており、今後も国産原料を使用し、安心して安全、そしておいしい麺を全国に届けていきたいと語ってくれました。

ここがPOINT



池田製麺では、環境負荷の低減にも力を注いでいます。一般的には店頭での見栄えのために、トレイを使用する商品が多いのですが、同社ではほとんどの製品からトレイをはぶいて簡易包装にしています。環境にも優しく、また家庭ごみが減れば、お客様の負担も減るとの考えからです。