



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 35 2016年4月6日更新

株式会社稲庭うどん小川を レポートしました

北海道産の小麦が豊かに香る
「稲庭うどん」と「稲庭そうめん」が
第4期セレクションより連続受賞

日本三大うどんの一つとされ、つるりとしたのど越しが愛される稲庭うどん。小麦と塩とわき水だけを使い、職人たちが心をこめて手作業で仕上げた「稲庭うどん」と「稲庭そうめん」が、第4期「食の3重丸セレクション」より連続受賞。同社の専務小川さんにお話を伺いました。



株式会社稲庭うどん小川 小川専務

株式会社稲庭うどん小川 概要

住所：秋田県湯沢市稲庭町字大森沢144

TEL：0183-43-2803

URL：<http://ogawaudon.com/index.html>

受賞製品

- ・ 稲庭うどん
- ・ 稲庭そうめん

» 製品について詳しくはこちら

手ねりと熟成を繰り返し、うま味を引き出す麺づくり

美しい秋田杉が茂る山のふもとで、昭和57年に創業した稲庭うどん小川。全国から注目を集めながらも生産が追い付かず、幻のうどんと呼ばれていた稲庭うどんの美味しさを、多くの人に届けたいという思いが、同社の始まりでした。

品質にこだわり、麺づくりはすべて職人たちによる、昔ながらの手作業です。「稲庭うどんは、生地を練っては寝かせ、を繰り返すことでうま味を引き出します。最初の練りはとても重要で、空気を包み込むよう根気よく繰り返し練ることで生地に小さな気泡をつくり、強いコシを生み出します。生地の熟成にも大変気を使い、その日の気温・湿度によって繊細に室温や湿度を調整し、大切に寝かせてうま味を育てます」と小川さん。創業者自らが北海道へ赴き、原料となる小麦粉を厳選。麺にして食べた時に香りがよく、強いコシを生み出す小麦だけを選びぬき、独自のブレンドをつくり出しました。

水は、栗駒山系につらなる秋田杉美林を抱く山々からわき出る名水を使用し、麺の美味しさをさらに引き立てています。良質な原料と秋田の自然の恵み、そして手間暇を惜しまないまっすぐな姿勢が、おいしい稲庭うどんをつくっています。

また平成16年には、国内初の特典JAS工場に認定。自分たちが守る食の安心安全を、消費者にも見える形で証明し、安心していただきたいとの思いが込められています。



北海道産小麦とわき水、塩だけでつくる本物の味



北海道産の小麦粉を100%使用した「稲庭うどん」と「稲庭そうめん」が、第4期セレクションより連続受賞。どちらも油や添加物など余分なものを一切使わない、ヘルシーで安全な製品です。

「稲庭うどん」はつるつると心地よいのど越しと、しっかりとしたコシが自慢。麺の断面には小さな気泡が見られ、細麺ながら強いコシを生み出しています。食べると小麦の風味が豊かに香り、つるりと心地よくのどを通ります。麺のゆで時間は約三分と一般的な細麺に比べて短いのも嬉しい特徴

です。

「稲庭そうめん」は稲庭うどんの伝統製法をいかした、コシのある仕上がりです。冷やしてはもちろん、にゅうめんなど温かいメニューでも、柔らかくなりすぎずしっかりとした食感を保ちます。つるつるとした舌触りと細い麺の繊細な口当たりで、多くのファンを惹きつけています。

「北海道産の小麦粉100%で製麺した麺は、ゆであがりを冷水で洗う時の手触りからして違います。とてもツルツルしてつややかで、盛り付けると、きらきら輝いて見えるんです。口の中で小麦の香りが広がり、上品だけど力強い美味しさです。当社の製品は麺を伸ばす際に、一切油を使いませんので油くさがなく、小麦本来の香りと味わいをそのままご堪能いただけます。これからも伝統的な製法を守り、本物の稲庭うどんの味を守り続けたいですね」と小川さんは語ってくれました。

ここがPOINT



しっかりとしたコシのある「稲庭うどん」や「稲庭そうめん」は、さまざまなアレンジ料理が楽しめます。同社のおすすめは、ちょっとスパイシーな中華のジャージャー麺や、白ワインを効かせたアサリのボンゴレ風など。工夫次第でいろんなメニューが広がります。