



COCON TOHOKU

岩手県産小麦「銀河のちから」使用 香ばしの元祖あぶら麩



みやぎ 登米」に
伝わる伝統の一品です。



【油麩丼】

〈古今東北の産地から〉

あぶら麩は小麦の蛋白質成分

グルテン」を植物油で揚げてつくる

全国でも珍しい揚げ麩です。

その豊かな味と風味はあぶら麩

独特のもので、麩のおいしさに加え、

料理を美味しく仕上げる「だし」の

効果があり、昔から登米地域の

名産品として知られています。

広く市販されている焼き麩とは

異なり、そのだしと風味を生かし、

うどん・冷や麦・煮物やみそ汁・

お吸い物など日々の家庭料理に

幅広くご利用いただけます。

また登米名産で人気の郷土料理

「はっと」や話題の地元グルメ「油麩丼」

でもぜひ「賞味ください。」

熊本油麩店のみなさん

熊本油麩店は明治初期からあぶら麩を造り続けている老舗です。登米町は古くからの城下町です。蔵造りの土蔵や武家屋敷・明治期の洋風建築が数多く残り、また秋祭りなどの伝統行事も今に伝えられています。油麩もこの地で生まれたすばらしい“食の文化”なのです。広く市販されている焼き麩とは異なりますが、多くの方々に知っていただければと思っています。

製造のこだわり

原料は小麦粉小麦グルテン・食用油のみでその他の添加物は一切使用していません。

小麦粉は岩手県産

銀河のちから」を使用し、小麦グルテンはフリーズドライ製法で造られた高品質なものを使用しています。

大豆白絞油は斗缶ではなく鮮度の良いタンクローリーで配送されたものを使用しています。

製造のこだわり

まず粉末グルテンに水を加えて戻し、これに小麦粉を合わせ、切り混ぜます。これに水で硬さを調整しながら練り上げ、弾力のある生地に仕上げしていきます。

練り上げた生地を冷水の中で時間をかけて熟成させ、それから油の中で切れ目を入れながら膨らまし、最後にじっくり揚げ込むという明治初期からの伝統の製法を受け継ぎ、あぶら麩本来の味やく「だし」といった独特のうまさ」の要素を大切に守りつつけています。



＜みやぎ“登米”地域の名産品＞
あぶら麩は小麦の蛋白質成分「グルテン」を植物油で揚げてつくる全国でも珍しいあげ麩です。その豊かな味と風味はあぶら麩独特のもので麩のおいしさに加え、料理を美味しく仕上げる「だし」の効果があり、昔から登米地域の名産品として高い評価をいただいております。近年は産地直送・通信販売などでより多くの人に知られるようになっていきます。熊本油麩店は明治から続くかわらない伝統の製法にこだわり、元祖としての自覚と責任を、五代にわたり受け継いでいます。

＜～復興にかける想い～＞
震災時津波による直接の被害はありませんでしたが、揺れによるフライヤーへのダメージがあり油漏れが見られるようになりました。沿岸部の多くの取引先が被災し、そのまま廃業してしまう店や卸問屋が相次ぎました。みやぎの明治村のシンボル文化財校舎も損壊し、観光で訪れる人も激減しました。売り上げも減少し苦しい時期が続きましたが、明治から続くこの食文化だけは守りたいと思いました。その後少しずつ復興し町にもぎわいを見せるようになってきました。三陸自動車道の開通が大きな力となりました。過疎の町ではありますが、地域とともに支えあう力となって行きたいと思えます。

＜おすすめの食べ方＞
油麩はいろいろな使い方ができる便利な食材です。肉じゃがの肉の代わりに使うと風味豊かでおいしい「あぶじゃが」ができます。またうどんなどの麺類の具としてだしのきいた味に仕上がります。夏にはつめたいつゆでそうめんやひやむぎも格別です。油麩丼は親子丼の鶏肉を油麩に変えたもので手軽に作れます。またこの地域の伝統的な食べ方に「はっと」があります。これは練って寝かせた小麦粉を油麩の汁の中に薄くのぼしながら摘み入れる料理ですが、とても人気で地元では「はっとフェスティバル」も開催されます。

＜“元祖”のあぶら麩＞
熊本油麩店は明治初期からあぶら麩を造り続けている老舗です。熊本油麩店の先代が、夏場に変質しやすい油揚げのかわりとなる食品として開発したと伝えられているもので、お盆にお供えする精進料理には欠かせない食材として地元の人々に親しまれてきました。

＜岩手県産小麦「銀河のちから」使用 香ばしの元祖あぶら麩＞
【分類】: 食品
【製造者】: 熊本油麩店
【製造地】: 宮城県登米市登米町
【主な原材料】: 小麦粉(小麦(岩手県産))、グルテン、植物油(大豆油)
【内容量】: 70g 【賞味期限】: 製造日から120日
【保存方法】: 日光と湿気を嫌いますので密封し冷暗所で保存
【JANコード】: 4573381183106
【ITFコード】: 1 4573381183103

