



福島県小麦ゆきちから使用

もちっとつるっと手延べ細うどん



適度な歯ごたえとのど越しのよい
真っ白で美しい麺に仕上がりました。

〈古今東北の産地から〉

震災以降、福島県産の商品は、風評被害で大きなダメージを受けていましたが、現在は県産小麦の安全性も確認されてきました。福島県産ゆきちから小麦は、タンパク質が多く、小麦本来の味が生かされ、麺に適しています。その小麦粉を使い、手延べ製法で仕上げました。適度な歯ごたえとのど越しのよい、真っ白で美しい麺はもちもち、つるつるの食感をお楽しみ頂けます。

有限会社 やない製麺のみなさん

震災以降、自分たちの身近に、手延べ麺に適した小麦粉「ゆきちから」があり、原料を確保できるということで、製造を決めました。放射能検査もクリアし、安心、安全な小麦が、県内で生産され、それを美味しい麺に加工して、風評被害に負けない、息の長い商品にしていきたいと思えます。



「こだわりの原料」
 福島県産小麦粉「ゆきちから」を使用し、手延べ製法により、もちっとつるつるとの食感を出しました。福島県産小麦「ゆきちから」は、タンパク値が高く、色が白く、くせがない小麦なので、麺にしたときに、腰が強く、小麦本来の味が楽しめます

「やない製麺のこだわり」
 厳選した原料を使い、小麦粉本来の味を大切にするために、植物油を使用しない手延べ製法で、仕上げています。食品の安心、安全は勿論ですが、美味しいことが第一です。

麺の原材料は、小麦粉がほぼ95%を占めるので、その良さと製法が商品の味、食感に大きく関わってきます。そのためにも、素材選びは大切です。麺は古くから食べられてきた食材ですが、その時代に合った味をも追及してもらっています。

＜手延べ製法へのこだわり＞

熟成と延ばしを交互に繰り返しながら、徐々に細く延ばして、麺にしていく手延べ製法。その日の気温、湿度により、微妙に塩、水の配合を調整しながらの朝の仕込みが、麺の味を決めると言っても過言ではありません。麺の一本一本を時間をかけながら、細く延ばし、乾燥して麺として出来上がるまで、まる2日間かかります。麺の粘着きや乾燥を防ぐために、麺の表面に植物油を塗る製法がとられますが、やない製麺は、小麦本来の味を大切にするために、でん粉のみで製造しています。そのため、乾麺に仕上がって、茹でたときに、油臭さがなく、すっきりとした味になります。

＜生産者の想い＞

原発事故後、様々な風評被害で製造することをも否定されているようで、とても苦しい時もありました。製品の放射能検査をし、様々な販売会に出店していくなかで、少しずつ、納得をいただきながら、お買い上げいただきました。震災から7年が過ぎ、これからが正念場です。より良い製品を作り、福島県全体を元気づけられる会社になる事を目指していきたくと考えております。(2018年時点)

＜おすすめの食べ方＞

沸騰したお湯で、4分茹で、すぐに冷水でよく水洗いをします。ネギ、生姜等のお好みの薬味とつゆで食べるのがおすすめです。キュウリ、トマト等の野菜をのせたサラダ麺、肉味噌たれを絡めて食べる まぜ麺も人気です。



＜福島県産小麦ゆきちから使用 もちっとつるつと手延べ細うどん ＞

【分類】:食品
 【製造者名】:有限会社 やない製麺
 【製造地】:福島県福島市飯坂町
 【主な原材料】:小麦粉(小麦(福島県産))、食塩、でん粉
 【内容量】:160g
 【保存方法】:常温
 【賞味期限】:730日
 【JANコード】:4573381184134

【ITFコード】:1 4573381184131