



COCON TOHOKU

宮城県産小麦(あおばの恋)使用

スルツと白石温麺



麺の味がする太さ、食べやすい長さ
油をつかっていないあっさり感

〈古今東北の産地から〉
宮城県産の原料を使い、
温麺の町”白石市”で製
造しました。
そうめんよりもやや太く、
長さ9cmと短く食べ易い
のが特徴です。
油を使わずに作るのが
温麺の特徴で、小麦の味
と香りをしっかりと味わ
うことができます。
小さい鍋でもゆでやすく、
温めても冷やしても、ま
たサラダや炒め物にして
もおいしく召し上がるこ
とができます。

株式会社 きちみ製麺 取締役会長 吉見光宣さん

「つりがね印は美味しいね！」と、お客様からのお声をいただくことに生きがいを感じながら日々製造に励んでおります。白石温麺のトップブランドとして生協様とともに一層美味しい白石温麺をお届けできるよう日々精進してまいります。



〈こだわりの製法〉
乾麺の基本であるつるみとコシを出すために水と粉の水和を促進させる製法を採用して冷たいときのコシのある食感をもとより温かくして食べるときのゆで伸びも遅くしました。



〈こだわりの原料〉
あおばの恋とは宮城県の奨励品種の小麦で、多くが宮城県北部で作付けされています。この小麦の特徴は一般の小麦に比べて、麵に加工した場合に食感に適度なもちもち感と滑らかさが強いのが特徴です。

<産地紹介>

白石温麺の産地である白石市は宮城県南部、蔵王連峰のふもとに位置する市で、福島県との県境に位置する関係で仙台エリアとの関係はもちろん福島県側とも経済や文化など様々な面で密接な関係にあります。温麺と並ぶ名産品が伝統工芸品の“弥治郎こけし”で頭の上部にろくろ模様がするのが特徴のこけしです。

<麺は太さによって名が変わる？>

「うーめん(白石温麺)」は麺の分類上は「そうめん」類になります。麺は先ず太さによって、そうめん、ひやむぎ、うどんに大別され、製法によって、手延べそうめん、手延べうどん等に分けられます・また9cmという短さも、他のそうめんには無い特徴で、茹でやすく食べやすいと好評です。

<温麺って？>

温麺の最大の特徴は素麺に比べて麺が短いことと、一般の素麺が生地を伸ばす際、乾燥を防ぐ為に油を塗るのに対し、油を一切使わないことです。これは400年前に胃を病んでいる父に対し「油を使わないで作る麺は胃に優しく消化もよい」と考え作られて、評判をよび、それを食べたお殿様がその「温かい親孝行の気持ち」を褒めて「温麺」と名付けたといわれています。

<みやぎの郷土料理”おくずがけ”>

おくずかけは、宮城県で食べられる汁料理の一つ。すっぽこと呼ぶ地域もあります。片栗粉などでとろみをつけた醤油味の汁に、宮県の特産品である温麺や野菜、豆麩、油揚げなどを入れて煮込んだもので、精進料理として主にお盆や彼岸に食べられています。地域や家庭ごとに味付けや具に変化があります。

<宮城県産小麦(あおばの恋)使用 スルツと白石温麺>

【分類】:加工食品
【製造者名】:株式会社 きちみ製麺
【製造地】:宮城県白石市
【主な原材料】:小麦粉(小麦(宮城県産))、食塩
【内容量】:90g×3
【保存方法】:直射日光と湿気を避けて
【賞味期限】:720日
【JANコード】:4573381184387
【ITFコード】:14573381184384

