



COCON TOHOKU

宮城県産小麦「なつこがね」使用

つるんなめらかちぢれ麺



コシがありつるんとした
のど越しの中華そばです。

古今東北の産地から

宮城県が学校給食パン用粉として開発した小麦粉「なつこがね」は、たんぱく質が多く、ラーメンや焼きそばに最適な小麦粉です。その「なつこがね」を使用して中華めんを作りました。コシがありつるんとしたのど越しが特徴です。麺のみの販売になりますので、お好みのスープお召し上がりください。

株式会社だい久製麺のみなさん

宮城県産の原料を使用することで地域産業の活性化につながり、経済活動にも貢献できるものと考えます。又多くの消費者に食べて頂くことで、地産地消を含め食育貢献にも貢献できると思います。

こだわりの原料

宮城県産小麦「なつこがね」を使用しました。
学校給食用パン用粉として宮城県で開発した小麦粉です。以前はゆきちからを作付けしておりましたが、更にたんぱく分の高い「なつこがね」が現在主流になっています。



＜だいい久の商品開発＞

多岐に渡る消費者ニーズに的確にお応えするため、積極的な新商品の開発や、地産地消をテーマとした地場の原材料を使用した商品開発と伝統的食品分野の質的改善に取り組んでいます。
仙台発祥の「冷やし中華」を日本で最初に小売店販売用として製造したのが仙台のだいい久製麺です。中華料理で食されていた「涼伴麺」を家庭向けに開発しました。自社利益だけに固執せず「冷やし中華」の商標をフリーにした初代・大久康の心意気は今もなお全社員のサービス精神に息づいています
～出典：だいい久製麺ホームページ～



こだわりの製法

真空ミキサーを使用して小麦粉を練ることで、麺帯の気泡が少なく伸びにいい麺質になる為、細めんでもコシがありツルツルした食感の麺に仕上げております。また、麺にちぢれをかけたことで、スープとの絡みも一層良くなっています。

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

東北の一次産業が益々発展することが復興支援です。地産地消をテーマとした商品開発も継続して行っています。震災時はインフラが全て供給ストップ。また、生産設備に於いても一部破損があり、19日間生産が出来ない状況が続きました。3月30日より生産を開始しましたが、休業中は従業員も自宅待機が続き、不安に思う日々が続いた状況でした。3月28日からは会社も再開しましたが、出勤するにも車のガソリンを購入できず、他従業員と相乗りして出勤した状況もありました。

＜おすすめの食べ方＞

麺のみの販売になりますので、お好みスープで召し上がれます。温かいラーメン（醤油・味噌）は茹時間1分30秒と短く簡単に調理が出来ます。夏の冷し中華・ざる中華は、茹時間3分で調理が出来ます。



＜商品名＞古今東北 宮城県産「なつこがね」使用つるとなめらかちぢれ麺

【分類】：日配

【製造者名】：株式会社だいい久製麺

【製造地】：宮城県仙台市

【主な原材料】：小麦粉（小麦（宮城県産））、食塩／酒精、かんすい、乳酸Na、クチナシ色素、加工でん粉、（一部に小麦を含む）

【内容量】：220g（めん重量110g×2食）

【保存方法】：要冷蔵

【賞味期限】：21日

【JANコード】：4573381184455

【ITFコード】：14573381184452