



宮城県亘理産

つるんと亘理そば(生麺)

期間限定季節商品



津波の塩害の農地で蒔いた
日本在来種の実が、
元気に育ちました、

〈古今東北の産地から〉

宮城県南部の亘理郡
(亘理町・山元町)で、
震災による津波で大き
な被害を受けた田畑の
復興の為に、そばの栽
培に取り組む生産者を
応援する「わたりのそ
ばプロジェクト」から生
まれた生麺です。
新そばの時期の期間限
定の「生麺」は香りの良
さと、喉ごしの良さ、
が魅力の逸品です。
いま亘理地区は、そば
の一大産地をめざして
耕地面積を拡大し、
販路拡大にも積極的
に取り組んでいます。

株式会社 だい久製麺 本郷さん

つるつるとした喉ごしの蕎麦に、鰹だしを使用したスト
レートつゆを添付しました。新そばのみを使用した期間
限定商品です。お年越し蕎麦にご利用ください。



〈こだわりの製法〉

仙台発祥の冷やし中華。日本で最初に小売店販売用の冷やし中華を製造したのが仙台のだい久製麺。地域の麺文化を育ててきた老舗メーカーが地元産のそば粉を風味豊かな生麺に仕立てました。

〈こだわりの原料〉
そばの国内自給率は23%。希少な産地指定(亶理郡限定)の国産原料のそば粉で作りました。収穫した玄そばの殻と実を一緒に挽いた一本挽きそば粉を使って風味豊かなそばに仕上げました。

〈産地紹介 “亶理町・山元町”〉

亶理町は宮城県南部の太平洋沿岸、阿武隈川の河口に位置する町で、山元町は宮城県の東南端に位置する町です。温暖な気候を利用しての果樹・花卉栽培が盛んであり、特にイチゴが名産です。

郷土料理では”春のあさり飯”、”夏のしゃこ飯”、”秋のはらこ飯”、”冬のほっき飯”が名物で、はらこ飯は近年農山漁村の郷土料理百選にも選出されました。

〈被災地でそば生産のわけ?〉

そばは種を撒いてから2~3カ月の短期間で収穫されます。震災被害を受けた圃場や排水場などの復旧作業の合間を縫った栽培が可能な作物でした。そばを地域の新しい特産品に育てたい、という生産者の思いがこの地での作付面積を一気に広げさせました。

〈〇割そばって?〉

そばは製麺する場合にそば粉だけだと切れやすくなってしまうので、つなぎに小麦粉を加えます。一般的な二八そばは小麦粉2割：そば粉8割で作られています。とところからその名となっています。



〈そばの豆知識〉

そばは、昼と夜の気温の差がある場所で育つと、甘味が増して質のよいでんぷんが作られるとされています。このでんぷん質がそばの風味・食感に影響し、そばをおいしくするとされています。亶理地区は山と海に囲まれ、日照時間が長く、昼夜の寒暖差が大きいなどソバ栽培に最適な気候条件が整っています。

〈宮城県亶理産 つるんと亶理そば(生麺)〉

【分類】: 日配

【製造者名】: 株式会社 だい久製麺

【製造地】: 宮城県仙台市

【主な原材料】: 【めん】小麦粉(国内製造)、そば粉/酒精、pH調整剤、加工でん粉

【つゆ】しょうゆ、砂糖、かつお削りぶし、みりん、清酒、食塩、さば削りぶし、発酵調味液、たんぱく加水分解物、かつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酒精、グリシン、酸味料

【内容量】: 340g(めん重量110g×2食、めんつゆ60g×2食)

【保存方法】: 冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。

【賞味期限】: 21日間(製造日含む)

【JANコード】: 4573381182710

【ITFコード】: 14573381182717

【備考】: 期間限定商品になります。