

麺都盛岡

の

New Face

岩手・盛岡

純米めん

冷麺、じゃじゃめん、わんこそば…
 麺都とも呼ばれる盛岡に、新しい麺が登場!
 その名も、「岩手盛岡 純米めん」。
 麺好きな人も、米好きな人も要チェックの
 新商品を開発した兼平製麺所の
 兼平賀章専務にお話を伺いました。

盛岡で採れた米で作った 完全地元産の麺

一般的に麺といえば、うどんや中華麺など小麦粉を主原料にしたものが多いが、小麦粉は国内産で良質なものは少なく、ほとんどを輸入に頼っているのが現状。兼平製麺所では、国内産の原料で確実に質が高く、安定して仕入れられるものとして注目の「米」だ。しかし、「小麦粉から麺を作るのとは異なり、米は麺になりにくく、試行錯誤の連続だった。」という兼平専務。約3年の研究を重ね、米粉を蒸してでんぷんの粘りを引き出し、さらに加工用のジャガイモででんぷんを加えることで、ツルツルとどろどろしが良く、もちもちとした食感の麺が誕生した。

ジャガイモででんぷんの含有量や麺の太さを変え、『純米めん』『純米じゃじゃめん』『純米冷めん』の3種類を開発し、今年4月の販売に至った。純米めんの原料となる米は、都南地域営農組合と契約した農家で、農業を通常の半分以下で作られた特別栽培米『ひとめぼれ』。さらに『純米めん』のスープには、盛岡の醸造元・浅沼醤油店の『エゴマ醤油』を使用。地元産の米と醤油、企業が連携してできた、まさに完全盛岡産の麺だ。

で、がんす。
**オススメ
 新商品!**



誰もが安心して食べられる アレルギーフリー

小麦や卵を使わない米粉めんは、食品アレルギーをもつ人でも食べられるのが特長。特に『純米めん』は食品アレルギー原因となっている特定原材料25品目が含まれていない。兼平製麺所では他の麺も作っているが、製粉から製品完成まで、米粉めんの専用工場で作られているので、小麦など他の原料が混ざることもない。「アレルギーを持っている人はほとんどの麺が食べられない。『これなら食べられる』と買っていく人も多いので、これまで麺が食べられなかった人にも安心して食べてもらいたい(兼平専務)。」



米粉のひつまみも開発予定という兼平専務。今後の新商品にも注目だ。

麺ではなく、 ごはん感覚で味わって欲しい

もちりとした食感の中にほんのりとした米の甘さを感じられる米粉めん。そのオススメの食べ方を聞いてみると、「純米めんは、麺というよりも「繋がったごはん」と考えて欲しい」という兼平専務。なるほど、そう考えればカレーをかければカレーライスになるし、炒めればチャーハンにもなる。また、ご飯を炊くには最低でも30分はかかるが、米粉めんは茹で時間が2分、お湯が沸く時間を考えても10分で食べることができる手軽さ。お米を手軽に食べられる米粉めんは米の消費量アップにも一役買いそうだ。お酒を飲んだ後のシメにも良く、様々な食材を加えて「ごはん」として食べるもよし。あなたも自分だけのオリジナルアレンジで、米粉めんを楽しんでみて。

純米めんシリーズはここでGET!

純米めんは、盛岡駅、らら・いわて、高速道路サービスエリア、盛岡市内スーパーのおみやげコーナーなどで販売されています。詳しくは兼平製麺所までお問い合わせを。

兼平製麺所ホームページからも
購入できます

<http://www.kanehira.co.jp>
 純米めんの他にも、たくさんの商品の購入が可能。
 工場直売のおいしさをどうぞ。



Shop Data

株式会社 兼平製麺所
 〒020-0811 盛岡市川目町23-17
 TEL.019-622-3029

LINE UP

岩手・盛岡
純米めん
 3食入り
 エゴマ醤油つけ付
1,050円

岩手・盛岡
純米冷めん
 4食入り
 特製スープ・辛味付
1,050円

岩手・盛岡
**純米
 じゃじゃめん**
 4食入り
 特製じゃじゃめん味つけ付
1,050円



兼平専務
 イチ押し!



【材料・分量(1人分)】
 ●純米めん……………1袋
 ●エゴマ醤油つけ……………1袋
 ●生卵……………1個

超カンタン 卵かけ純米めん

【作り方】
 ①純米めんを、沸騰したたっぷりのお湯に入れ、2分間茹でる。
 ②茹でた麺をざるに上げ、冷たい水でもみ洗いで水気を切る。
 ③②を器に盛り、生卵を割り入れ、エゴマ醤油つけを加えてよくかき混ぜればできあがり!

これからの
 季節に
 ピツパリ



【材料・分量(1人分)】
 ●純米めん……………1袋
 ●エゴマ醤油つけ……………1袋
 ●水……………100cc
 ●酢……………小さじ2
 ●ミディトマト……………4~5個
 ●オクラ……………5本
 ●長いも……………適量
 ●大葉……………適量

お酢でさっぱり風味に トマトとオクラの さっぱり純米めん

【作り方】
 ①ミディトマトは4等分にする。オクラは塩でもみ、茹でて輪切りにする。長いもは皮をむき、1cm角の大きさに切る。
 ②ボウルにエゴマ醤油つけと水、酢を入れて混ぜ合わせ、①を入れる。
 ③純米めんを、沸騰したたっぷりのお湯に入れ、2分間茹でてざるに上げ、冷たい水でもみ洗いで水気を切る。
 ④③を器に盛り、上から②をかけ、刻んだ大葉をのせたら、できあがり!

■タイトルの「で、がんす。」とは… タイトルの「で、がんす」は盛岡弁で「オハヤガンス」(おはようございます)「オハナデガンス」(こんばんは)など、「～でがんす」という風にならぶ、ことばの後に使われる言葉です。盛岡では多くの人々が解るであろうこの言葉から、親しみやすさを持っていただき、また、一目でローカルな地域情報を発信していることが解るタイトルとしました。一部の年代層をターゲットとするのではなく、多くの年代の方々に見ていただくことを目指しています。