



～2019年度県央エリア年間テーマ～ 「くらしと産地をつなげて、県央エリアの輪を上げよう！」

コシのある食感 & 手軽さが大好き♡

県央エリア・おすすめ商品「産直小麦の冷凍うどん」



「シリウス」調理室にて



上：もちりうどん de ナポリタン (下部参照)
左下：「山形のだし・我が家流」のせ
右下：冷凍「大きいお揚げのきつねうどん」

6月24日(月)、大和市文化創造拠点「シリウス」の調理室で、製造元・共生食品㈱の方をお招きし、学習会(調理&試食♡付)を開催しました。

産直小麦・塩・水だけで作った『産直小麦の冷凍うどん』と、市販品を食べ比べたら、市販品は「でんぷん」の味を強く感じ驚きました。

小麦は北海道 JA おとふけ(産直産地)の「きたほなみ」に限定しています。「きたほなみ」は、現在主流(うどんの原料として)のオーストラリア産「ASW」種に劣らない加工適性(色・外観・かたさ・粘弾性・滑らかさ・食味)を持つ、国産小麦だそうです。

2012年4月に「国産小麦の冷凍うどん」がグレードアップして『産直小麦の冷凍うどん』に生まれ変わりました。その際に、うどんの形状も変更したそうですが、お聞きするまで気がつきませんでした。断面が四角形に近いものから、長方形に近い形になったそうです。1年近い試行錯誤の末にたどり着いた形状になったことで、滑らかで、味がからみやすくなったのだとか!

ぜひ、召し上ってみてください!

私は、パルくる便に5個入りのものを登録しています♡

(AK)

「産直小麦の冷凍うどん」レシピ Vol.1

もちりうどん de ナポリタン (共生食品㈱オリジナル・レシピ)

- 材料(1人分) ・産直小麦の冷凍うどん(1玉)
- ・玉ねぎ(50g)
 - ・ベーコン(25g)
 - ・ケチャップ(60g)
 - ・粉チーズ(10g)
 - ・マーガリン or バター(5g)
 - ・みりん(5g)
 - ・油(3g)
 - ・塩コショウ(少々)

作り方

- ①うどんは電子レンジで解凍(600wで約3~4分)
- ②フライパンに油を入れ、うすく切った玉ねぎとベーコンを炒める。
- ③解凍したうどんを②に入れる。
- ④ケチャップ、みりん、マーガリン、塩コショウを入れ、炒める。
- ⑤④にチーズをのせて火を止め、蓋をして蒸らして出来上がり。

メンバーのお気に入り

Vol.93

私のお気に入りは

「レクティ美容液BBクリーム」

です。のびがいいので少量ですむところが大好きです。

美容液成分69%

配合で保湿力も

カバー力も抜群で、

紫外線カットも

SPF50+ PA+++

なので安心です。

私は一年中使用

しています。



(YN)