

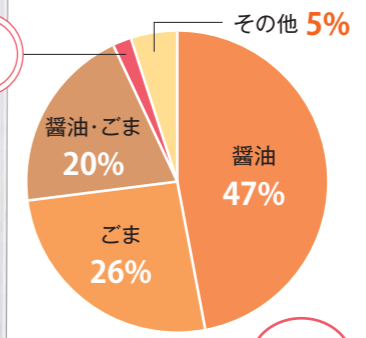
クローズアップ  
わたしの逸品

# のど越しツルツ、後味爽やかな 冷やし生中華

初夏が訪れると、食べたくなる冷やし中華。スープやトッピングなど家庭によってさまざまです。今回は組合員さんに、トッピングやスープのアレンジ方法をお聞きしました。また、組合員レポーター5名が「冷やし生中華の麺をつくる、岐阜市」株式会社桔梗屋を訪ね、麺の製法やこだわりをレポートします。今年はいつもとちょっと違う冷やし中華を楽しみませんか？

## スープ

Q. スープは何味？



いつものスープに味変えアイテムを +α

- ぶりかけ(多治見市 パラさん)
- からしマヨネーズ(大垣市 かほのすけさん)
- にんにくのすりおろし(可児市 さつきちゃんさん)
- バルサミコ酢(大垣市 ひろっぺさん)
- レモン汁(関ヶ原町 ママさん)

## 我が家は 手作りスープ

酢…大さじ3  
砂糖…大さじ3  
醤油…40cc  
塩こしょう…少々  
ごま油…小さじ1  
(可児市 パフェさん)

水…カップ1  
醤油…大さじ2  
はちみつ酢…小さじ1  
みりん…大さじ1  
砂糖…少々  
(恵那市 まきはあちゃんさん)

ごまドレッシングと  
麺つゆをあわせています。  
(中津川市 いもちゃんさん)



## トッピング

Q. よくのせるトッピングは？

1. たまご(錦糸卵、ゆで卵)
2. キュウリ
3. トマト



## これは意外!!

- タコ、エビ、刺身などをトッピングします。海鮮中華もおいしいですよ。(高山市 チップとデールさん)
- 子どもの頃、桜でんぶとマヨネーズを添えてもらいました。意外においしいんです。(関市 めんちゃんさん)
- えのきとしめじのおかか和え。いつも多めに作って冷凍しています。(多治見市 ミーババさん)
- しいたけの甘煮(多治見市 KICKさん)
- キムチ(各務原市 はうりんさん)
- とろろ芋(大垣市 けいなゆさん)
- とうもろこし(羽島市 あっくんママさん)



各務原キムチ  
(極うま)  
蔵 200g  
本体価格 284円  
税込価格 306円  
次回予定 6月5週



とろろ芋(大和芋入り)  
凍 160g(40g×4)  
本体価格 298円  
税込価格 321円  
次回予定 6月5週



北海道のつぶコーン  
凍 300g 本体価格 256円 税込価格 276円  
次回予定 6月2週

## 麺

株式会社 桔梗屋  
岐阜県岐阜市  
長良校前町1-11



創業80年。  
安心、おいしい、たのしいをモットーに  
食品製造卸に携わっています。



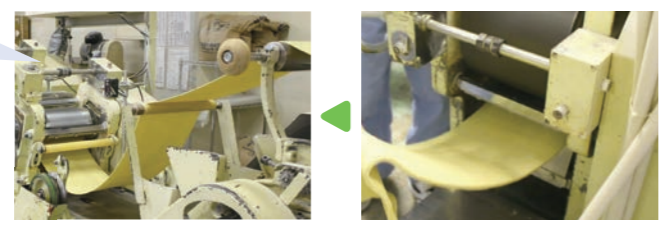
冷やし生中華(しょうゆ味)  
蔵 2食(110g×2)+スープ  
本体価格 180円 税込価格 194円  
次回予定 毎週

## 製造工程

原料の配合・混捏

小麦粉と水を混ぜて練り、生地を作ります。

もっとオートメーション化されているかと思いましたが、原料の配合や機械の調整など、職人の管理もしっかりと活かされていました。



圧延

数回に分けてロールに通し、生地を指定の薄さまで延ばします。

整形・複合

練り合わせた生地を板状にまとめ、その生地を2枚重ねてロールに通します。



冷却

冷蔵庫で18℃以下になるまで冷やします。



包装・金属探知機検査

包装したものを金属探知機に通し最終確認をします。

完成

## こだわりPoint!

数回に分けることで徐々に麺にコシがついていきます。

板状の生地が、細長くカットされて流れてきたところは圧巻でした!



## こだわりPoint!

麺は付属スープと絡み合う細さに仕上げられています。



切出・調量

カッターのついたロールに通し規定の細さに切り出して、重さを計ります。

Q. 麺の「コシ」と「硬さ」ってどう違うの？

「コシ」は、麺にもちもちとした弾力があり、柔らかいのに噛んだとき歯ごたえがしっかりあるもの。これに対し「硬さ」は、麺の中心まで茹で上がっておらず、芯が残っている状態。弾力性が無いので、すぐに切れてしまいます。

Q. おすすめのトッピングは？

カラーパプリカ、水菜が合います。ボリュームがほしい時は鶏のささみをプラスしてもOK。もっとさっぱり食べたい時は、付属スープにレモン汁やお酢を加えるのもおすすめです。

Q. 麺をおいしく食べるコツは？

たっぷりの水を沸騰させ麺を茹でます。茹で上がったらざるにとり、冷水中で麺を揉むようにしめてください。のど越しがツルツとした麺を味わえます。

教えて 早矢仕さん!

株式会社 桔梗屋 早矢仕卓志さん

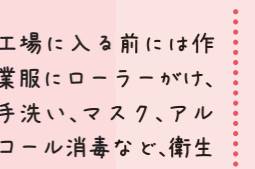
冷やし生中華のこだわり

国内産小麦粉100%、長良川伏流水を使用したコシのある麺。レモン果汁のさわやかな酸味に、ハチミツの甘さを加えたスープつき。麺とスープが自然と絡み、美味しく召し上がっていただけますよ。



原材料から麺になるまでの製造工程を実際に見て、麺づくりのこだわりを学んでから食べると味が変わりますね。そこに込められた職人さんの技や思いが伝わってくるので、やさしい味に感じます。

井上 いほりさん



工場に入る前には作業服にローラーがけ、手洗い、マスク、アルコール消毒など、衛生面にも十二分に気を配っていることがわかりました。

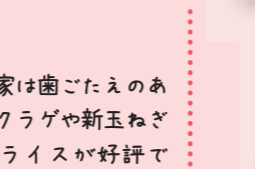


安藤 和子さん



メーカーさんから直接こだわりや製法をきけると、より一層おいしくいただくことができます。周りのお友達にも伝えていきますね!

柳瀬 弘子さん



我が家は歯ごたえのあるキクラゲや新玉ねぎのスライスが好評です。トッピングを多めにしボリュームを出しています!



タマちゃんさん



国内産小麦粉を使用し、柔らかくコシのある麺作りにこだわっていることが、ありがたいと思いました。

野中 誠子さん



組合員レポーターさんの感想