

\\ わが家の生ざるうどん //



トッピングを変えていろいろな味を楽しむことができるのも、うれしいポイントですね。組合員さんイチオシのトッピングを紹介します。

夏野菜サラダうどん

加茂郡
あーたんさん



キュウリ、トマト、ナスなど夏野菜をたっぷりのせて食べるのがオススメです！野菜でボリュームもアップしますよ。

納豆とオクラのねばねばうどん

岐阜市
かにやさん



この組み合わせがお気に入りです。子どもにも好評なので、手抜きをしたい夏休みのお昼ご飯にもピッタリ。

韓国風ざるうどん

岐阜市
堀口さん



韓国海苔のふりかけとキムチを組みあわせれば、韓国風ざるうどんのでき上がり。梅干しや納豆を追加してもOK。付属のつゆとの相性もいいですよ。

天かすコロうどん

多治見市
トムさん



天かすと生卵の黄身、ネギ、しょうが、刻みのりをかけて食べます。夏はこれに限ります！



夏の涼味麺として大人気 生ざるうどん

涼しげな器に盛りつけた冷たいざるうどんは、暑い時期には欠かせない一品。家庭によってアレンジをして、さまざまな食べ方がされています。さっとひと茹でして、簡単に食べられるのもうれしいですね。今回は「生ざるうどん」のこだわりや、おすすめのトッピングを紹介します。あなたはどんなざるうどんがお好みですか？



生ざるうどん(国産小麦使用) 2食(240g)×2 本体価格 178円 税込価格 192円 次回予定 毎週

\\ 組合員さんにききました! co-op 生ざるうどんのここが好き! //

つつるしこしこ、つゆ付きなのでお手軽で美味しいです。(美濃加茂市 ぴよんさん)

麺にコシがあって美味しいです。(池田町 まきろんさん)

やはり、冷凍うどんとは違う「つつる食感」だと思います。(可見市 のんママさん)

麺がつるっとしていて美味しい。生麺ってやっぱりいい!!(岐阜市 まるれさん)

よく利用します。手軽でトッピングを変えれば飽きないので、これからも買います!(岐阜市 教頭先生さん)

子どもたちが好きでよく注文します。食べやすい太さで、つゆも辛すぎず美味しいです。(美濃加茂市 りんごさん)

\\ co-op 生ざるうどんの特長 //

point 国産小麦ならではの

1 風味と味わいで、
のど越しのよい細麺仕上げ!

麺の美味しさを求め、国産小麦粉を100%使用しています。噛むほどに国産小麦ならではの豊かな香りが、ふわりと広がります。また暑い時期にも食べたくなる、つるっとしたのど越しのよさと茹で時間短縮のために、麺は細切りタイプに仕上げました。

うどんが一番美味しく食べられるのは、茹で上げた直後です。家庭で美味しい瞬間を味わってほしいという想いから、生めんでお届けをしています。



温度・湿度の変化に応じて、職人が目で確認しながらつくる自慢の麺。歯を押し戻すような強いコシがあります。

point

2 麺の美味しさを、
より引き立たせる茹で方!

茹で方のポイントは2つ。1つは「たっぷりのお湯」で、麺が踊るように茹でること。もう1つは、茹であがった麺を「流水でよく揉み洗い」することです。その後、冷水(氷水)で冷やしてよく水を切ってください。表面のぬめりが取れ、つるっとしたのど越しになります。

ざるうどんもアレンジメニューも どちらも楽しんでほしい



co-op 生ざるうどんは、組合員さんの声がかきかけで1995年につくられました。シンプルなきざるうどん、アレンジ次第でいろんな食べ方もできる夏の人気商品です。麺そのものの美味しさを味わいたいときはざるうどん、アクセントがほしいときは揚げ玉と刻みのりのトッピングがオススメです。

株式会社衣笠製麺 荒尾さん

株式会社 衣笠製麺

清流豊かな岐阜の地で麺をつくって100年。地元、長良川の良質な伏流水を活かした、地産地消の麺づくりにこだわっています。



..... 商品をプラスでもっと美味しく♪

co-op 海老・いかかき揚げ (5種の野菜入り)



凍 260g(4枚)
本体価格 368円 税込価格 397円
次回予定 7月2週

ざるうどんにのせ、スライス玉ねぎやネギをトッピングして、ぼん酢をかけて食べています。(海津市 棚橋さん)

せいぎょうのサラダチキン



蔵 120g
本体価格 275円 税込価格 297円
次回予定 8月1週

手軽で便利なのでよく使います。(関市 ロミさん)

co-op さばみそ煮



190g
本体価格 168円 税込価格 181円
次回予定 いつでも注文カタログ7月号

冷たいうどんにさばみそ煮と、ごま、しそをのせ混ぜて食べます。さばみそ煮の味を活かした味つけ不要の簡単レシピです。(垂井町 れいとんとんさん)

co-op おくらとなめこの長芋和え



凍 180g(45g×4)
本体価格 275円 税込価格 297円
次回予定 8月2週

具と麺がよくからんで美味しいです。かつお節もプラスします。(多治見市 ままりんさん)