

株式会社 衣笠製麺

大正初期の創業以来、100年以上にわたって長良川水系の伏流水を使ったこだわりの麺づくりを貫き、多くの人に愛される商品をつくり続けています。

〔本社工場〕岐阜県山県市高富562-1



お話を聞いた人

株式会社 衣笠製麺  
管理部品質保証課課長  
ふじた ちよこ  
藤田 智代子さん

株式会社 衣笠製麺  
管理部部長  
あらし ちあき  
嵐 千明さん

暑い夏にツルリと食べたい！  
みんな大好き！

co-op

生ざるうどん

茹でただけでできあがる、夏にピッタリの喉ごしのいい一皿「co-op 生ざるうどん」。実は、約35年ほど前に組合員さんの声で生まれ、2019年3月にCO・OP商品としてリニューアルされた商品です。今回は、co-op 生ざるうどんをつくる岐阜の老舗製麺会社「衣笠製麺」で、人気の秘密やおいしさを追求するこだわりに迫ります。

co-op 生ざるうどん  
おいしさへのこだわり

1 国産小麦100%！

「シンプルなものほど、食べたときに素材の違いがあらわれる」という強い思いから、「生ざるうどん」は国産小麦を使用しています。

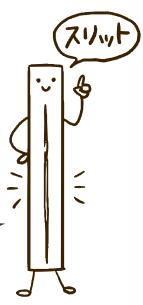


2 手軽に調理できる工夫！

暑い夏の調理時間を少しでも短縮するため、茹で時間が短い太さ約2.5mmの細麺を採用。さらに、麺の真ん中にはスリットを入れ、熱の通りをよくしています。

co-op 生ざるうどん  
……茹で時間：約6分

麺の太さは2.5mm！

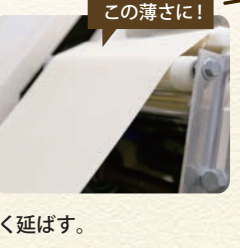
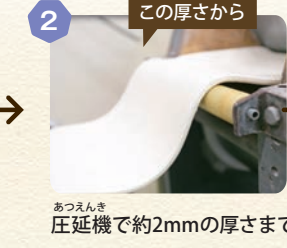
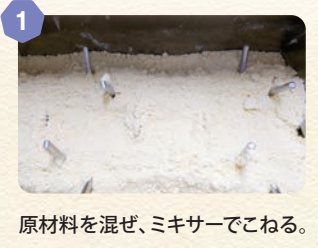


3 飽きのこない味わい！

幅広い年齢層に長く愛されるよう、かつおだしを利かせ、しょうゆの辛味と砂糖の甘味をバランスよく配合したつゆで、素朴な味わいに。シンプルな分、いろいろな薬味や具材にも合い、アレンジしやすいのも魅力です。



生ざるうどんができるまで



Q & A 衣笠製麺さんにお聞きしました！

Q おいしく茹でるコツが知りたいです。  
(可児市 さゆなおまさん)



ポイント1 たっぷりのお湯

お湯の量が少なく、麺を入れた時に温度が下がってしまうため、大きめの鍋で茹でます。お湯の対流で麺がドーナツ状に泳ぐ様子が、おいしく茹でられているサインです。



ポイント2 あまり触らない

茹でている間に箸などで触りすぎると、麺の表面が傷ついて切れやすくなるので、あまり触らないことが大切です。

ポイント3 冷やしすぎない

冷たくなりすぎると、麺の味や香りを感じにくくなるので、茹で上がった後に流水が氷水で冷やす程度がおすすめです。



Q 麺を伸びにくくするコツはありますか？  
(岐阜市 楼埤燐さん)



A 麺は、茹でた後に中心まで水分をしっかり吸い込むことで、伸びた状態になります。中心部までしっかり熱が通るようによく茹でると、茹で上がった後も水を吸いにくくなり、モチリとした食感を保てます。



Q 生ざるうどんの「生」ってどんな状態ですか？  
(可児市 ひろママさん)



A 生麺は、製麺後も加熱をせず、切り出したままのピュアな状態を指します。歯切れのいい食感になる乾麺と違い、茹でた時にモチモチ感を楽しめるのが特徴です。



組合員に聞きました！  
ココがお気に入り！

生ざるうどんに、ごま・しょうが・あげ・きざみのり等を乗せて食べています。  
(岐阜市 パテサラさん)



茹で時間が短い夏にピッタリのうどん。生ざるうどんにとろろをすって、ぶっかけうどんにして食べるのが好きです。  
(垂井町 おらうーたんさん)



ツルツル食べやすく、簡単に作れて、子どもが習い事の日によく登場します。  
(関市 2213さん)



とにかくおいしいです。コシもあるし、太さもちょうど良い。冷やし中華のように具を乗せ、サラダうどん風にして食べます。  
(岐阜市 まるれさん)



生協の生ざるうどんはおいしく、以前からたくさん利用しています。コシのあるおいしい麺につゆもついていて、茹でただけなので時間のない時に頼りになります。以前、生協から衣笠製麺さんに見学に行ったこともあり、親近感をもって利用しています。  
(岐阜市 ムーミンママさん)



co-op 生ざるうどん  
蔵 2人前(つゆ付)

本体価格 208円  
税込価格 224円  
次回予定 毎週