

小麦粉と赤穂の天塩のみで仕上げた  
コシと喉ごしの良い讃岐そうめんです。

**国産小麦の  
讃岐そうめん**

小麦粉と赤穂の天塩のみで仕上げた  
コシのある讃岐うどんです。

**国産小麦の  
讃岐うどん**

## 国産小麦の小麦粉使用

小麦粉は、主に北海道、香川で栽培された小麦を使用しています。

## 赤穂の天塩使用

塩は、オーストラリアの海水を自然の力で塩田濃縮した、「天日塩」と「にがり」を原料に、350年前より赤穂に伝わる、にがりを戻す(差す)塩づくり(差塩製法)によって仕上げた、赤穂の天塩を使用しています。素材の味を引き出し、味わいを深めます。

## 綾織り製法

原料の小麦粉と塩水を均一に混ぜ合わせ、生地を帯状にし斜めに交差させて重ねて延ばす製法です。生地を斜めに交差させてから強い圧力で延ばすことによって、足踏みの技法を表現し、手打ちのような食感がうまれます。綾織りされた生地は、5段階に分けて熟成することによって、弾力と粘り、さらに強いコシの麺が出来上がります。この綾織り製法と熟成を行い、ロール切刃で麺にしています。



本練りミキサー

1時間当たり1,500kgの小麦粉をミキシングできる大型ミキサー



綾織り

麺生地を、麺幅90cmに綾織りする



5段階熟成

一定の温度と湿度で保たれたコンベアで延ばしと寝かせを繰り返し、麺生地を約30分かけて熟成



ロール切刃

スリットを入れた2本のローラーの隙間に、麺生地を通し、棒状に切り出す



乾燥

温度・湿度の異なる4つの乾燥室を8~12時間移動しながら自動制御で温風乾燥させる



裁断・計量・包装

自動で所定の長さに麺を裁断し、計量、結束、包装する



検品

重量検査、金属検査を行った後、専任スタッフによる目視検査



箱詰め

自動で箱詰め

## お召し上がり方



①大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、沸騰したところで麺を入れて煮てほぐします。



②そうめんは約2分半、うどんは約13分でゆで上がりますが、2~3本取り出し麺の固さを確認して、お好みのゆで加減にしてください。



③麺がゆで上がりましたら火を止めて、ざるに移し、手早く流水でもみ洗いしてください。

### ざるぶっかけうどんの出来上がり

④ざる・ぶっかけうどんは、器に麺を入れお好みのつゆ、やみくみでお召し上がり下さい。

### そうめんの出来上がり



④そうめんは、もみ洗いした後、冷水で麺をひきしめます。※夏場は水温が高いため、あらかじめ氷水を用意して下さい。氷水をはった器に麺を入れ、冷やしためんつゆにお好みの薬味を添えてお召し上がりください。

### その他うどんのお召し上がり方

#### 釜揚げうどん

ゆで時間  
約8分

ゆで上がったうどんをそのままゆで汁とともに丼に移し(水洗いは不要です)温かいつけつゆでお召し上がり下さい。うどんの持つぬめりがおいしい通の味わいです。

#### かけうどん

ゆで時間  
約11分

ゆで上がったうどんを十分に水洗いした後、手早くお湯で温めて丼に移し、熱いつゆをかけてお好みの具をのせてお召し上がり下さい。