

国産小麦の小麦粉に澱粉と国産山芋の山芋粉を加え、良質の湧き水（大出口泉水）で仕上げたコシのあるうどん。滑らかなのどごし、ほのかな山芋の風味が味を引き立てます。

国産小麦の小麦粉使用

長野県産小麦の小麦粉を使用しています。

国産山芋の山芋粉使用

国内産の山芋を使用した、山芋粉を使用しています。



天然の湧き水使用

国産小麦の小麦粉に澱粉と国産山芋の山芋粉を加え、天然の湧き水（大出口泉水）で仕上げました。大出口泉水は新潟県の尾神岳のふもとの森から湧き出しており、県の名水100選にも選ばれています。

大出口泉水

新潟県上越市にある標高 757m の「尾神岳」その中腹にあるのが大出口泉水です。1 日約 4,000 トンと豊富な水量を誇り、周囲は、平成元年にキャンプ場を含めた大出口泉水公園として整備され、木立に囲まれ夏でも涼しく、日本海の大パノラマが一望できるなど市民の憩いの場として多くの方が訪れています。湧き水の脇に祀られている不動明王と一緒に守られてる名水です。



「平成の名水百選」と「輝く名水」

大出口泉水は、平成20年に環境省による「平成の名水百選」に選ばれました。また、平成18年には新潟県の「輝く名水」にも選ばれています。

「輝く名水」とは、新潟県の名水のうち、水量が豊富であること、再び訪れたいくなる豊かな自然に恵まれていること、地域の財産として大切にされていることの3つの点で際立っていることから、新潟県の優れた湧き水として選定された名水のことです。

大出口泉水公園の湧き水までは遊歩道になっており、誰でも気軽に近づき、直接水に触れることができるため、多くの方が湧き水を汲みに訪れています。



地域に親しまれ大切にされてきた湧き水

水温の平均は8℃前後で、公園の水としても利用されており、公園を訪れる人々ののどを潤しています。一年を通して涸れる事なく湧き出している水は、近隣の農地の農業用水や飲料水などにも利用されています。とろろうどんは、この良質の湧き水で仕上げた、ほのかな山芋の風味のする、滑らかなのどごしとコシのあるうどんです。ざるうどん、釜揚げうどんなど季節を問わずお召し上がりいただけます。



製造の様子



原料を混ぜ合わせて熟成機へ



圧延ロールで生地を伸ばす



初期乾燥



切断機



結束機



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/tororoudon/>

