

国内生産にこだわった安心安全な春雨開発 小麦や蕎麦、卵アレルギーの方でも 食べられるヘルシーな酸辣粉

サンラーフン

チャイナカフェ
ラシャンティ
辣上帝

食品業界とはまったく無縁だった田中久子代表が、チャイナカフェ辣上帝(世田谷区豪徳寺、03・3429・2068、<http://www.lashangtea.jindo.com/>)で提供する春雨製造を手がけるに至ったのは、中国四川省で食べた春雨料理「酸辣粉(サンラーフン)」がきっかけである。その食感、おいしさに感銘を受けたが輸入は難しく、田中代表は国内の春雨業者に1社1社電話をかけ企画書を持ちこみ、周囲の心配も押し切ってこだわりの麺ができ上がるまで7年奮闘したという。

今や世界中の老若男女共通のテーマ「ダイエット＝健康」を意識した食品があふれる中、満腹になりかつヘルシーという夢を叶えたミラクルフード極太春雨。脇役のおかずだった春雨を主食として食べるため、従来の麺より太く噛み応えを強化することで、よく咀嚼し満腹中枢を刺激、満足感を得られる食品になっている。製造過程で干す際に春雨の重みで切れてしまったら、麺の中心まで火が通ら



極太春雨の食感がやみつき! 同店看板メニュー「酸辣粉」

ず粉っぽさが残ったり、こだわりの極太麺を生み出すには大変苦戦した。

緑豆やさつま芋などで作る春雨は、小麦や蕎麦、卵にアレルギーを持つている方にも安心して召し上がっていただける。同店では、代表が四川省で出会った「酸辣粉」という黒酢がアクセントの挽肉を使った料理を中心に提供している。極太春雨だからこそ、ガツンと来るおいしさ! 辛い味付けはお子様にもお勧めできる。(醤油を使用しているので、醤油でも小麦アレルギーが出してしまう方はご注意ください) 今後、パスタソースなどこの春雨を使ったレシピ開発も手がけていく予定だ。

「ぜひ、この新しい食材の魅力をたくさんの方にお伝えできたらと思っています。小田急線豪徳寺駅にある豪徳寺商店街にてお待ち申し上げます」と田中代表は語る。

