



宮城

お客様の健康と
食卓を想いながら…
創業127年、
白石温麺造りの伝統と温情

はたけなか製麺

白石市は、伊達正宗公の片腕として活躍した片倉小十郎公が拝領した宮城県の玄関口となる町である。復元された白名城や蔵王山麓の雪解け水が流れる川沿



コシが強くつややかな手延べ温麺の伝統を守る



東北大学と連携、油も塩も使わない「無塩温麺」を開発

いに当時の武家屋敷の名残が見られる風光明媚な城下町白石は、古くから気候と自然を活かしたおいしい麺造りの伝統が継承されてきた。

麺造りの歴史は、遡ること400年。白石城下に住む孝行息子が旅の僧に教わった油を使わない麺で胃を患う父親を看病した話が城主片倉公に伝わり、その温かい思いやりから「温麺(うーめん)」と名付けられたとも、また献上する際に長物の麺は折れてしまうため、短くして食べやすくしたとも伝えられている。そうしてこの白石から広まった油を使わない長さ9cmの短い「温麺」は、県内で永く愛好される地場産品となっていた。

その白石城から程近い場所で、はたけなか製麺(宮城県白石市大手町、佐藤秀則代表取締役社長、0224・25・0111、www.hatakenaka.jp)は、明治23年より製麺業を営んできた老舗である。時代に合わせ積極的に機械化を図る一方で、消えつつあった伝統

の手延べ温麺を昭和60年に復活、コシが強くツヤのある麺を蘇らせた。昨今では、東北大学と連携して麺に必要な塩を一切使わない製麺方法の開発に成功した。油を使わない、そして塩も使わないことで身体にやさしく小麦本来の味わいを楽しめる「無塩温麺」を誕生させたのである。

温情こもった“温麺”の由来通り、お客様の健康と食卓を想う同社の「麺造り」は、今もなおこの小さな町でさまざまな商品を生み出している。



健康と食卓を想う同社製品の数々