



福島

菊忠が受け継いできた  
生麺の腰・歯ざわり  
「白河らーめん」の  
おいしさを全国へ発信

さく ちゅう  
菊 忠

菊忠(福島県白河市新白河、菊地  
柔雄社長、0248・22・3580、  
<http://www.kikuchū.hkr.co.jp>)  
は、みちのく行脚始まりの地、古い  
歴史と豊かな自然に囲まれた白河  
にて、昭和25年に手打らーめん店  
の菊忠食堂として創業した。昭和  
27年に生麺製造を開始し、昭和38  
年に独立して生麺製造・卸小売業  
を行っている。手打麺の生地なら  
では、ソフトで歯ざわりよく、か  
つ腰のある麺を先代より受け継い  
で60余年にわたりつくり続けてい  
る。

手打麺の歯ざわりや腰を大切  
に、本物の味づくりをめざしてお  
り、原料や水にも  
こだわっている。  
独自のブレンドで  
製粉された「小麦  
粉」を、豊かな大自  
然に囲まれた白河  
の「地下水」を使  
い、麵職人が「技」  
のすべてを注ぎ込  
み愛情を傾けなが  
ら、材料を最大限  
に活かした同社  
独特の麺に仕上  
げていく。

人気商品の「奥  
州白河らーめん」  
は、歯ごたえとコ  
クのしっかりし  
た独特のちぢれ  
麺に、白河らーめ  
んの特長でもあ  
るさっぱりとし



白河らーめん独特のちぢれ麺に、  
醤油ベースのさっぱりしたスープがよく絡む



3種詰め合わせや「生パスタ」などのセット商品も人気

たスープが売りだ。同社の麺は、  
「生」本来の風味を保つため、添加  
物の使用を控え賞味期限が短く  
なっているもの、身体にやさ  
しい商品となっている。  
白河らーめんの他にも、好みの  
長さに切って食べる「わかめど  
ん」、ソフトな食感の「生中華麺」  
や「生パスタ」など、これまで培っ  
てきた麺づくりのノウハウを活か  
し、麵職人の技術と想いが込めら  
れた商品を豊富に取揃えている。  
ホームページから商品を確認、ご  
注文いただけるので、ご家庭でも  
業務用としても、菊忠こだわりの  
生麺をぜひご賞味ください。