



秋田

稲庭うどんの技法を活かした  
ノンオイルそうめん  
秋田の新名物として  
人気上昇中！

稲庭手延製麺 延寿庵

稲庭手延製麺 延寿庵(秋田県湯沢市稲庭町字大森沢、井上義信社長、0183・43・2644、<http://www.inaniwaudon.co.jp/>)は、秋田県南東部の湯沢市稲庭地区に本社・工場を構える。稲庭うどんは、江戸時代の発祥以来350余年の伝統を誇り、歴史と文化を継承して地域の各社で製造販売され、現在日本三大うどんの一つとして広く知られるところとなっている。

そんな稲庭うどん業界の中で延寿庵の誇るべきは、i T Q i (国際味覚審査機構)において業界初の優秀味覚賞を受賞したことである。i T Q iは、ベルギーのブリュッセルに本部を置き、各国の食品や飲料品の味覚を審査し、表彰・プロモーションする世界有数の独立機関だ。優秀味覚賞は、「食品のミシユラン・ガイド」とも呼ばれ、優れた味覚と品質を持つ食品に贈られる。延寿庵では、2010年に稲庭手延うどんで初受賞、2011年には稲庭手延そうめんでも受賞と、W受賞を果たしている。

これからの季節 お勧めの商品は、稲庭手延そうめん「稲庭の糸」。稲庭うどんの技法を活かしたノンオイルそうめんである。そうめんは細いた



贈答用としてもお勧めの「稲庭の糸」

め、一本一本がくっついてしまわないように通常油が使用される。そこを油の代わりに澱粉を使うことで、油を抜く期間が要らず、作りたてのおいしさ、小麦本来の風味が楽しめる。柔らかでコシのある歯ざわり、のどごしが良く軽い食味は、贈答用としても喜ばれている。

また、同社の製品を使った、冷たいそうめんに中華風ピリカラ肉味噌のあんをかけた「和風ジャージャー麺」、イタリアン風アレンジのあつあつ「ソーメンのペペロンチーノ」など、多彩なお勧めレシピがホームページで紹介されている。インターネット限定でプレゼントが当たる企画もあるので、是非覗いていただきたい。

