



特集

家を留守にしたとき子どもが食べて「おいしかった!」と言っていましたよ。電子レンジでできるのは便利ですね。



シマダヤ製造工場
埼玉シマダヤ

年間5万トン・約7億食の麺製品を扱う、関東の大手メーカー・シマダヤさん。「ココラボ冷凍讃岐うどん」を製造しているのは、群馬県高崎市にある工場です。全国のお客さんの要望にこたえて多品種な麺を作っています。

「ココラボ冷凍讃岐うどん」は、開発時に試作を重ね決めたオーストラリア産小麦を使い、ミキサーで練りあげ・麺をのばしてカット・ゆであげ・冷凍・包装までを一気に機械で行なっていました。

「うどんも奥が深くて、ちょっとのことで出来が変わってしまう。昔は職人がやっていたが、現在は数値管理し、安定した品質のものを出荷しています」と社長の高橋さん。



埼玉シマダヤ
代表取締役社長
高橋さん



製造部
製造部長代理
千葉さん

うどん製造は、小麦粉・塩・水で作るのですが、夏と冬では水の量や練り時間・温度を変えて微妙な調整を行います。関西の方は“やわらかい麺”を好まれるので、讃岐うどんであっても通常よりも柔らかめに練っているんですよ。柔らかい麺は機械では取り扱いが難しいのですが…。そんな中でも讃岐うどんの特徴であるコシを出すために、加水は多めに、しっかりと練りあげています。コシ=硬さではなく、硬さの中にも柔らかさや粘り気を調整して「ココラボ冷凍讃岐うどん」だけの食感にしています。

生地ができあがり平たくした“麺帯”の時には、全体の水分量を均一にするために温度の高い部屋を通過させ、その後グルテンを壊さないように徐々にのばしていきます。食感を出すため波型のローラーを通すのは讃岐ならではの。そうしてのばされた麺を細長くカットし、一食ずつに分けられてゆでます。

ゆであがった麺はすぐに、急速冷凍できるトンネル型のフリーザーに送られます。凍ったうどんは一つずつ個包装。5食そろえてからココラボマークの入ったものに包装され出荷しています。



パルコープ・よどがわ生協さんのためのうどんです
ぜひご利用くださいね!



冷凍麺は、ゆであげまでは冷蔵(チルド)麺と同じです。ベストな状態にゆであげた麺を“急速冷凍”することにより、おいしい状態を保ったまま保存できるのが利点です。

調理時に大切なことは、素早く解凍すること。お湯でゆがく時は“ゆであげる感覚でなく、解凍されてほぐれたら”食べごろです。ゆで過ぎると冷凍麺ならではの、みずみずしくモチリした食感が楽しむことができなくなってしまうので、注意してほしいですね。

電子レンジ調理なら簡単に解凍できて調理しやすいですよ。



品質管理室
室長
大谷さん

(利用された組合員さんの声)

パルコープ組合員さんとも交流しています
(様子は今号5ページ)



シマダヤさんに聞きました
簡単メニュー

電子レンジで解凍後、生卵・醤油・薬味を入れてぶっかけうどんに。さらにお好みで、キムチやごま油を加えても。時間がない時や一人用に手早くできますよ!



冷凍讃岐うどん 冷凍 毎週企画
200g×5



1月2回 今回は特価でお届け
本体198円(税込214円)