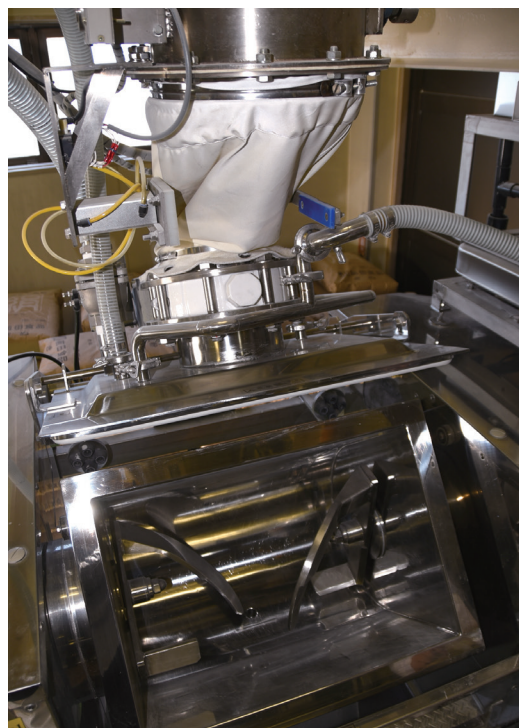


株式会社岩崎食品工業

さぬき黄金製法導入による うどん県埼玉を代表する究極のうどんの開発

水分量高めて手打ちの味



手打ちのような練り込みもできるニーダー式ミキサー

2019年7月に移転、リニューアルオープンした東北自動車道上り線の蓮田サービスエリア(SA)「パサール蓮田」。連日にぎわうフードコートの一 corner で、岩崎食品工業のうどん・そば専門店「翁の郷」が注目を浴びている。

肉汁うどん(850円)をはじめとする人気メニューに使われているのは同社が開発した特製「冷凍 軍右衛門う

どん」。現社長から5代前の岩崎家当主の名前を冠したうどんは同社製品の最上級品のみに使われ、休日には「ここでしか食べられない味」を求める人々が行列を作る。

この特製麺を作るため、同社はものづくり補助金を活用して2018年12月、ニーダー式ミキサーを導入した。製麺機のトップブランド、さぬき麺機(香川県三豊市)製の同

ミキサーは生地を攪拌する部分のシャフトに独特な形状をした羽根が付いており、攪拌しながら手打ちのように生地を練り込むことができる。

手打ちうどんは生地に多くの水分を加えることで透明感のある、おいしい麺に仕上がっている。だが、従来のピンミキサー(シャフトにピンが付いている)だと加水率の高い生地はシャフトに絡みついてミキシングができないため、加水率を上げるのは限界がある。

新鋭のミキサーで加水率54%(従来は48%)を実現したうどんの麺はほんのりとした生成り色。冷凍うどんに仕上げ、ごく一部の業務用を除き、蓮田SAの「翁の郷」でのみ使われている。手作りする工程も多く、生産量は従来品の約5分の1しかない。

実際に食べた同業者が生麺と勘違いしたり、冷凍うどんであることに驚くほど好評。将来的には市販も目指すが、増産や販売の体制を整える必要がある。開発営業部の小船義弘マネジャーは「(本社売店の)翁の郷に来てくれる人向けの直販から、来年度中に始めた」と話している。

■ 株式会社岩崎食品工業

本 社：蓮田市閭戸280

代表者：代表取締役社長 神田広人

設 立：1954年3月 資本金：2000万円 従業員数：87人

電 話：048 (769) 2111

メ モ▶生うどん・そば、ゆでうどん・そばのほか、焼きそば、ラーメンも。埼玉県産の小松菜をブレンドした乾麺の「小松菜うどん」は「彩の国優良ブランド品」に認定。