

ふくしま めんまっぷ



ふくしまの麺

1 ロ麺チスト



喜多方ラーメンを全世界に広めたい！そんな願いを込めて、異業種5社が立ち上がり開発したプロジェクト商品です。喜多方ラーメンらしいコシのある太ちぢれ麺は、ノンフライめんでもとてもヘルシー。シシミの出汁が味わい深いしょうゆスープは絶品です。ネギやかまぼこ、アオサなどのトッピングでシンプルに味わうのがおすすめです。

●販売者 会 喜多方クローバル倶楽部 ●所在地 喜多方市

2 いわきねぎ麺 塩やきそば



代表取締役社長
田中 順子 さん

いわきのコシヒカリを使った米麺の焼きそば。長ねぎを練こんでいて香りも優れものです。昆布が入ったオリジナルソースが味の決め手で、淡白なエビ、貝柱、イカなどを具材として選ぶとベストマッチです。蒸し焼き時間によって米麺の食感が変わるのでシコシコ派なら約3分、モチモチ派なら5分などいろいろお試しください。

●販売者 (株)たゝいあ ●所在地 いわき市

3 なみえ焼そば



代表社員
鈴木 昭孝 さん

50年前から浪江町で親しまれている極太焼きそば。本式の作り方は豚肉をフードで炒め、麺と同量のもやしを入れて麺と一緒に蒸し焼きにします。ソースは濃い目の味でパンチが効いて食欲が止まりません。薬味は一味唐辛子をかけて食べるのが一般的です。本式で作った後は好きな具材を入れてオリジナルでどうぞ。

●販売者 (資) 旭屋 ●所在地 浪江町

4 かっぱ麺



代表取締役社長
高橋 優華 さん

“夏場のキュウリ出荷量日本一”である須賀川きゅうりの搾り汁と国産小麦だけを使い上げた、緑色が美しい細うどんです。よく冷やした麺に、ピッタリのトッピングはキュウリ、ミニトマト、青じそなど。胡麻とお酢をきかせたオリジナルスープと味噌ダレをかければ出来上がりです。キュウリづくしのかっぱ麺を食べ、「キュウリビズ」で暑い夏を乗り切りましょう。

●販売者 (株)高橋製麺 ●所在地 須賀川市

5 挽きたて二八

そば粉八割の風味豊かな乱切りそばです。冷たいざるでいただくのがおいしいです。胡桃ダレのつゆで食べたり、辛味大根をそばつゆに入れて「高遠（たかと）お蕎麦」として食べるのもオツです。



奥会津山芋蕎麦

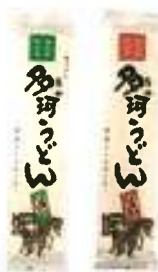
香り高い会津産のそばの実をじっくりと挽きこみ、つなぎに山芋を加えた、のど越しなめらかな細そばです。冷やしてざるで食べるのが一番おいしいです。変わりダネなら硬めに茹でて油で揚げ、あんかけにする「巣ごもり蕎麦」もおいしいです。



代表取締役社長 猪股 裕一さん

- 販売者 (株)奈良屋
- 所在地 南会津町

6 たか 多珂うどん (太うどん・細うどん)



福島県オリジナル品種の小麦「きぬめづま」を贅沢に使ったうどん。のどごし、小麦の香り、これぞ最高の麺と評判です。おすすめの食べ方は麺の味がよりひきたつ「冷たいざるうどん」。野菜をたっぷりトッピングした「ぶっかけサラダうどん」でもおいしいです。



代表取締役社長 佐々木 教喜さん

- 販売者 (有) 高ライスセンター
- 所在地 南相馬市

7 てより 手縫めん (太めん・細めん)



小麦本来の味を大切にするため、植物油を使用しない手延べ製法で仕上げた麺。熟成と延ばしを交互に繰り返すことで生まれる“滑らかな舌触り”と“歯ごたえ”が特徴です。冷たいざる麺としてはもちろん、太めを「温かいカレーうどん」として、細めを「オリーブオイルとトマトの冷製パスタ風」としてなどアレンジしてもおいしい麺です。



代表取締役社長 筋内 一典さん

- 販売者 (有) やない製麺
- 所在地 福島市





ふくしまの麺文化

特徴



福島県光物産館館長
櫻田 武さん

福島は、さまざまな麺文化が県内各地に息づいている麺王国です。広大な面積の中で、地域の気候風土による作物の違いや、それぞれに育まれた食文化によって麺にも多様性が生まれました。会津地方の中でも標高が高く冷涼で稲作が難しかった地域で発達した「そば」。全国的にも知られる喜多方・白河・郡山の「ラーメン」。地元産の野菜や県オリジナル品種の小麦などを使用した「うどん」など、バラエティあふれるふくしま自慢の麺をどうぞお楽しみください。

今回、「ふくしまめんまっぷ」と銘打って、ビームスが若い世代の皆さんや海外から訪れた方にふくしまの麺文化を伝えていくことで、どんな反応があるのが楽しみです。ふくしまの麺文化がさらに広がって、それが福島の人たちの誇りにつながればうれしいです！



BEAMS
JAPAN

ビームス ジャパン
〒160-0022
東京都新宿区新宿3-32-6



発行元：福島県広報課
TEL：024-521-7124