



吉原食糧が発売した「讃岐の地粉」(左)と「香風」

麦粉の新製品「旨味の小麦粉」シリーズを発売した。従来品に比べ風味が強く、繊維質やミネラルも豊富という。

香りやうま味に優れる香川県産小麦粉に、弾力や麺の作りやすさが特徴のオーストラリア産小麦粉をブレ

### 風味強くミネラル豊富

吉原食糧 うどん用に新小麦粉

#### 坂 出 市

製粉メーカー・吉原食糧(坂出市林田町)は、うどん用小

ンドした「香風」と、県産小麦粉100%の「讃岐の地粉」の二種類。

小麦を粗びきし、胚乳の

中でも風味が強い部分やミネラルなどを多く含む部分

を配合。県産技術センタ

ー(高松市郷東町)と、味

のバランスを科学分析する

など昨年四月から試作を重

ねた。同社によると、製粉

は麺の白さや食感を重視す

る傾向が強いが、うどん店

から「昔に比べ、味や麦の

香りが薄くなった」との指

摘もあるという。価格は同

社の従来品と同程度。業務

用(一袋二十五キ)だが小

口注文にも応じる。年間売

り上げ目標は九千万円。同

社は「麺の味がより楽しめ

る小麦粉。讃岐うどんのバ

リエーションを広げたい」

としている。(伊東圭一)