

「うまみ」にこだわる うどん用小麦粉開発

さぬきの夢2000使用

坂出市の製粉会社「吉原食糧」が県産業技術センター食品研究所の協力で、さぬきうどん用小麦粉の新製品2種類を開発した。県産小麦の「さぬきの夢2000」を使って既製品より「うまみ」にこだわったという。同社は「うどん店が味に特徴を出すための選択肢が増えれば」としている。

商品名は「香風」と「讃岐の地粉」。香風は豪州産のASWと夢2000をブレンドした。生地は弾力やゆでた後のめんの老化の少なさなどが

特徴という。07年に開発したブレンド粉「讃岐プレミアム」より香りとうまみを追究した結果だという。讃岐の地粉は、夢2000を100%使っており風味とうまみがより強いとしている。

開発にあたり、同社は「うどんの食味とは何か」を客観的にみるため、県産業技術センターで小麦粉とゆでうどんに含まれる17種のアミノ酸と3種の糖の含有量を分析した。社員12人を試験員にして分析。食味、香りの関連性を調べ、粗びき度やブレンド比率を調整したという。

1袋25kgで販売。インターネットでも注文できる。同社の吉原良一専務は「つゆを薄めになると、風味がいつそう引き立ちます」とPRしている。