

香川の吉原食糧が「旨味の小麦粉」発売

讃岐うどん用の小麦粉などを製造している香川県坂出市の吉原食糧は、めん本来のうまさこだわった新製品「旨味の小麦粉」を発売した。

「讃岐の地粉」と「香風」Ⅱ写真Ⅱの2製品で、「讃岐の地粉」は、県産小麦「さぬきの夢2000」を100%使用し、うまみがより強い。「香風」は、豪州産小麦「ASW」をブレンドすることで、うまみとともに弾力性やもちもち感などの食感をもたせたという。

同社は「人が感じるうどんのうまさ」について、県産業技術センター食品研究所(高松市郷東町)と共同で研究。人を使った官能検



査などの結果、めんを食べたとき、鼻腔で感じる香りと、舌で感じる味覚の相乗作用でうまさは決まると結論。小麦の最も風味が強い皮に近い部分を独自の技術で抽出し、ほどよくブレンドすることで、風味と、よりうまいと感じる小麦粉を完成させた。

吉原良一専務は「旨味の小麦粉で、讃岐うどんを食べる楽しみがさらに増すことを期待している」と話している。業務用(25kg)のほか、個人向け(5kg)も販売している。