

うどん追求専用小麦粉

製粉会社「吉原食糧」(坂出市)は、讃岐うどん用の小麦粉「香風」「讃岐の地粉」を販売している。いずれも県独自の品種「さぬきの夢2000」を使い、粉のひき方までさかのぼってうどんのうまみを引き出す製法を追究したという。

「香風」は豪州産小麦と「さぬきの夢2000」をブレンドし、ゆでてから時間が経過してもめんに適度な弾力が残り、「さぬきの夢2000」100%の「讃岐の地粉」は、小麦の風味を高めることに成功したという。

弾力、風味重視の2種 吉原食糧

同社は県産業技術センター食品研究所(高松市)と共同で、小麦粉やめんに含まれるアミノ酸とめんの味の関係を研究。アミノ酸が多いほどうどんの味が引き立ち、小麦の香りの強い方がうまいと感じられることがわかり、粗びきで香りを残す製粉方法を採用した。

同社は「1年半にわたる研究成果が詰まっている。多くの讃岐うどんファンに喜んでもらえる粉に仕上がったはず」と自信を見せる。5kg1470円。25kgの業務用もある。問い合わせは同社(0877・47・2030)。



吉原食糧が販売する讃岐うどん用の小麦粉