

さぬきうどん 進化感じて

坂出の製粉業者 あすイベント

さぬきうどんの進化を食べて知ろう。坂出市林田町の製粉業・吉原食糧で3日、最新の素材と技術で作った「近未来型うどん」と、大正時代の製法を再現したうどんを食べ比べるイベント「さぬきうどんタイムカプセル」が開かれる。(伊東圭一)

近未来型と大正時代の製法再現し食べ比べ



さぬきうどんタイムカプセルで食べ比べができる近未来型うどん(右)と大正時代のうどん

近未来型うどんは、新イベントは、さぬきうどんの県産小麦「さぬき」の変遷を伝えることと「夢2009」と、業もに、高度化する消費者界で主流の豪州産小麦の嗜好に対応した商品「ASW」を、同社の最生み出そうと、同社が2新技術で製粉し配合し007年から毎年開催した小麦粉を使用。風味のている。

よさやなめらかな口当 吉原良一社長は「さぬたりといった「さぬき」のうどんが郷土で愛さ夢2009」の長所、全国でも親しまれるに、「ASW」を持つ優背景には、進化を続けた弾力性などを加えた歴史があることを感じてほしい」と話している。

大正時代のうどんは、1923(大正12)年 午前10時から、1杯1の文献を基に、県産小00円で各千食限定(売麦を石つすで製粉。薄皮り切れ次第終了)。会場が混じるため、現在のは産直市や手打ちうどんに比べ、黒っぽい小麦の豊かな風味が合わせは同社(0877 楽しめる。 ⑦2030)。