



週刊朝日(2006年4月21日号)
p.8 朝日新聞社

とりよせ便 連載199

「ありえそうめん」

「伝統の技を生かした即席そうめん」マイナス90度で凍結乾燥させ、健康長寿を願ったノンフライ麺。お湯を注ぐだけで「長崎県特産のあごだし」と「母なる穀物スーパーキヌア」と「めん」との調和が器の中で生きる。



とりよせ便 連載 199

ありえそうめん

伝統のわざを生かした即席そうめん

有家町商工
物産振興会
長崎県有家町

住所 ●長崎県南高来郡有家町久保20419
電話 ●095718212431
ファクス ●095718218205
価格 ●カップ12食入り、袋14食入り各3150円。
送料別
定休日 ●土曜、日曜、祝日

国、県、町、商工会が3年かけて開発した即席そうめん。
一度茹でたものをマイナス90度で真空凍結乾燥している。
そうめんの歯ごたえとつるつる感は時間がたっても消えない。
冷やしても温めても。袋入りタイプとカップタイプがある。

職業柄、一日に20〜30点の料理を作り、試食するので規則正しい食事がなかなかできません。食事時間にはおなかがいっぱい、変な時間におなかがすいたり、夜遅くになにか食べたくなったりすることもしばしば。そんな時に重宝するのが、ご紹介のインスタントそうめん。麺がノンフライ、フリーズドライ方式で作られているので、あっさりともたれず、この手の製品にありがちなべたべた感もなく、後味が自然です。出汁に長崎特産の焼きあごを使っているのです。こくがあり、納得の味なのです。元をたどれば鳥原は良木の地で、そうめんがたいへんおいしいところ。即席のラーメン類が氾濫しているのですから、良いインスタントそうめんがあっても不思議ではありません。

文 藤野嘉子
写真 黒部徹
構成 II アルカディア社



お取り寄せいただいた方々 長寿食の第一人者 永山久夫さん / ナイトシャフル 山本華世さん
俳優の梅宮辰夫さん / 料理研究家の藤野嘉子さん / 女優の松居一代さん