

無添加のお弁当
ハローランチいけちゃん

ひとくちメモ



日清冷凍食品株式会社



IN 香川

Part3

こだわり食品突撃取材!!



先月からめん亭が始まりました。今回はこのうどん
を作っている日清冷凍食品株式会社を訪ねてきました。

うどんの原材料
小麦粉
食塩
水

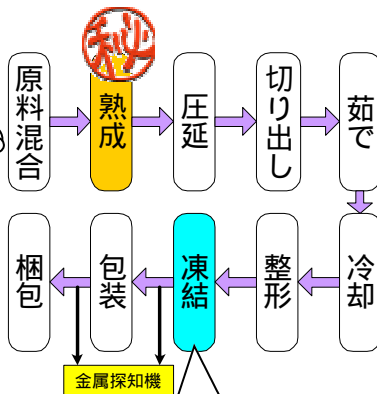


地下水だそうです。

一年中同じ食塩濃度(数値はヒミツ!!)を保っているそうです。これがいつでも味の変わらない品質が安定したおいしいうどんを作るポイントだそうです!



冷凍うどんの製造工程



ここで完全に空気を抜くのが、ポイントだそうです。



冷凍めんミニ知識

おいしいゆで方
たっぷりの熱湯で!
短時間で手早く!
うどん: 45~60秒



いけちゃんでは、解凍後、4~5時間でみなさんにお届けしています。

ゆで上げ直後(釜上げ状態)のめんが一番おいしい状態



この状態を

-40 のフリーザーで急速冷凍!

これがおいしさの最大のポイント
だそうです!!

取材後、営業の方に昼御飯にうどん屋さん連れて行っていただきました。狭い路地を入ったところにある、本当に小さなお店なのですが、有名らしくとても繁盛していました。自分でうどんを熱湯にくぐらせてざるにあげたり、ねぎを切ったり!!本場の『讃岐うどん』を体感した一日でした。



有限会社 池田食品工場

愛媛県新居浜市庄内町3-11-24

Tel 0897(33)8311 / 0120-218014

Fax 0897(33)8319

Email info@ikechan.co.jp

ホームページ http://www.ikechan.co.jp