

あたたかいお便り… ★

◆ ありがとうございます

1 私は東京に住む“さぬきうどん”ファンです。本場の四国にはいまだ行ったことがありませんが、都内の評判の店でうどんを楽しんでいました。今回“味自慢”を食し、ますます四国に行きたくなりました。自宅でこんなにおいしいうどんが食べられ大満足です。

東京都・今澤千春様

暖かくなるにつれて、お遍路さんの姿もよくみかけるようになりました。四国にもみるところはたくさんありますので、こられた折には当社にも是非お立ち寄りください。

2 職場の人に紹介して頂いていろいろな料理（例えば、うどんすき、きつねうどん…）に重宝しました。買い置きをしていると雨の日なんか、買い物にいきたくなくてもうどんがあると便利です。

伊丹市・松本和子様

3 いつもFAXで注文しますが、今回はHP上で注文しました。複数商品を注文するのがもっと楽に、1回の操作でできるといいかなと思いました。注文確認メールは安心なサービスですね。それから代金の振込ですが、コンビニでも支払いができるようになるといいなあと思っていますが、無理でしょうか？

埼玉県・大澤 滋様

インターネットでの注文もだんだんと増えてきました。ただ、色々なことを画面でやろうとすると、操作が面倒になるもの事実です。これからどうすればもっと簡単になるか、考えてみます。またコンビニ振込に関しては6月を目標に現在準備中です。いま暫しお待ちください。

◆ 社員一同からのお願い ◆

今年も1年でいちばん乾麺のおいしい季節がやってきました。今夏もよろしくお願い申し上げます。また同時に、6月の中旬から7月にかけての時期は、注文が大変込み合います。ご注文をいただいからお届けまでに一週間程度かかることもございます。なにとぞご了承のほどお願い申し上げます。できれば早めのご注文をいただければ助かります。

ファリーナ・コーポレーション社員一同



長椅子の
端ゆ子の
ひとし
冷素麺
ひとし



商品の感
紙面の都合
になります
しくなり、
んのお便り

4 たいへん美味しくいただきました。ひとつ気づいた事を申し上げます。本場のおうどんに慣れない者にとって、生うどんを茹でる時の説明の中に、「とても長い」ということをひとつ書き加えていただくと茹でる前に、切るなどの工夫ができます。初めていただいて、さて食べようとした時、長くてつけ汁をつけるのにたいへんでした。それとも、長いなりに食べ方があるのでしょうか？あるのでしたら教えていただきたいのです。But、とてもおいしかったです。

東京都・金高久美子様

うどん屋さんでは、だいたい1回あたり1kgまたは1.5kgの小麦粉からだんごをねりあげます。これを延ばしていくと、直径約90cm~1mになります。これを切ると端っこは短いですが、中央部は当然かなりながくなります。しかし、これを切つてゆでているうどん屋さんはあまりみかけたことは、ありません。皆さん各自工夫されて食べているようです。うどんを食べている昔の絵には、箸を高々と、自分の頭より高くうどんを持ち上げているものもあります。しかし、あんまりうどんが長いと、つゆがあふれそうになり、途中で箸が止まっている人を見ることもあります。また途中で箸からうどんが滑り落ち、あたりにつゆが飛び散って、悲惨な状況になることもあります。うどんを食べるときには充分気をつけてください。

5 ラーメン大好きな孫3人が昨年、「だんごちゃん・入門コース」でさぬきうどんにチャレンジしました。今ではうどんが大好きになり、得意顔で麵棒を持つ孫3人、なごやかな楽しみにする日です。ありがとうございました。

掛川市・梅津喜澄様

6 四人の子供達は自分達で麺をのぼし、切ってゆでる。少しかたかたたりしますが、楽しんでます。顔や服を真白にしなごら、それを見ながら主人もおいしい、おいしいと言って食べていました。後片づけが少し大変ですが、私も楽しく作らせてもらっています。

大阪府・若林明美様

7 金比羅生うどんの大ファンです。この“こし”がたまりません。1歳半の娘には少し“こし”が強すぎるようですが、一生懸命食べていますよ。

青森県・澤井菜々子様

、要望、ご意見などたくさんのお便りありがとうございます。
一部だけ紹介させていただきます。尚、お褒めのお便りは自画自賛
で、掲載に関しては少し抵抗あります。しかし、社員一同本当に嬉
れからも頑張ろうという気持ちが出てきます。これからもみなさ
励みによりよい商品をご提供できるよう努力いたします。

8 いやあ一本当においしい麺ってハッピーな気分になる
っすよ。うどんもそばもそうめんも全然他の食べられ
なくなっちゃいました。

北海道・松藤一恵様

9 胃全摘出・小腸一部切除。以上の手術後の食生活を18
年以上支えてくれたのが、御社の麺類です。本当にあ
りありがとうございます。今後ともよろしく願いいたします。

兵庫県・遠藤友儀様

10 私も主人もうどんが大好きで、結構こだわりがあるん
ですが、なかなか理想のうどんにはめぐり会えません
でした。でもこちらのうどんはすごくおいしくて、特に讃岐富
士は細くてつるつるしていて程よい歯ごたえと、まさに理想の
うどん!!お値段も手頃でうれしいですが……、できれば
送料 ¥3,000以上注文したら無料とかにしてくれるともっと気
軽に注文できるのに……。

神奈川県・中川理恵様

現在は4個以上のご注文に対しては送料当社負担となっ
ています。ご期待に添えるよう、今後検討させていただきます。

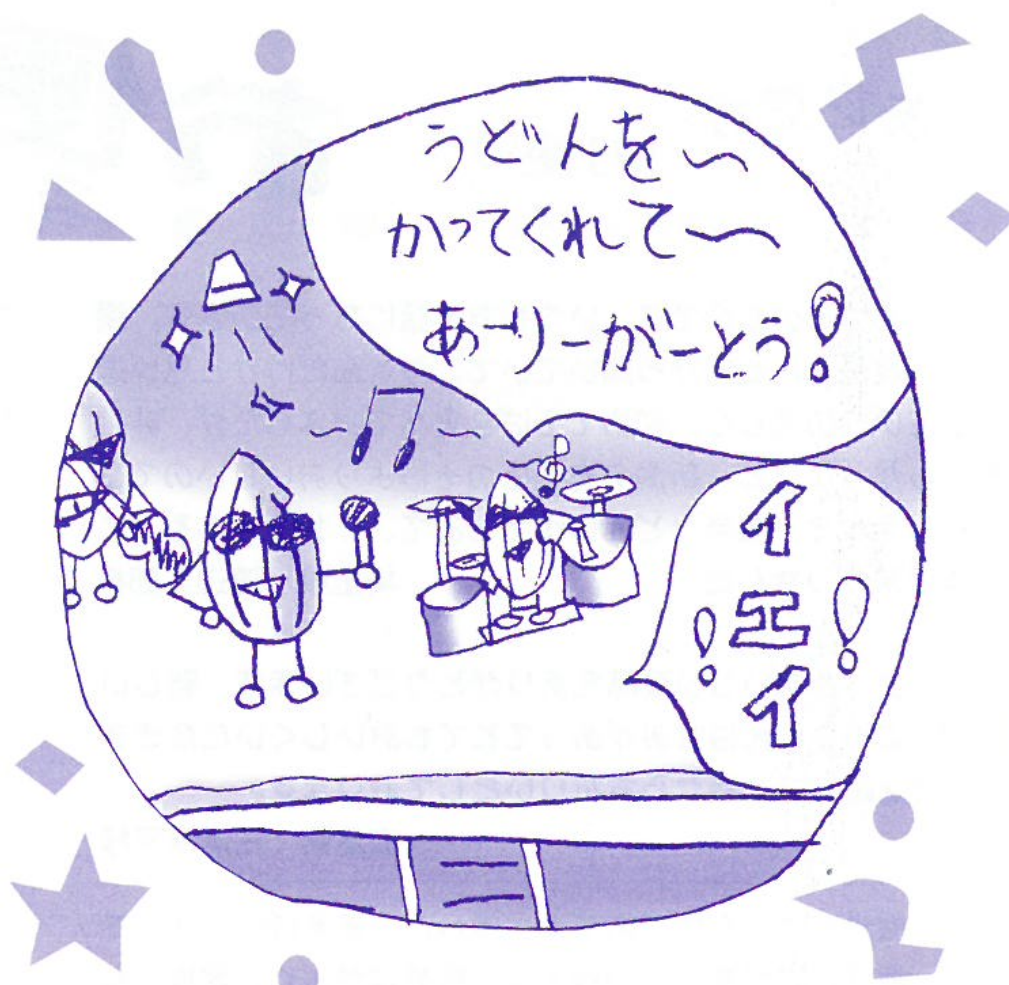
11 子供が幼稚園時代に、取引先の方からいただいて以来、
もうかれこれ17~18年位お宅のうどんを頂戴しており
ます。家族一同、大のうどん好きです。これからも一層頑張っ
てくださいませ。

大阪府・市村和弘様

12 さすが、さぬきうどん美味しくいただきました。先日
手のべうどんを注文しましたが早速お送りいただき
ありがとうございます。販売者のお名前は解りましたが、品
物により、製造者の名前の無いのが多かったですね。ファリー
ナ・コーポレーションて何なのですか?作った方の顔が見えて
きませんでした。

神奈川県・村尾まさ様

前回お知らせしましたように、ファリーナ・コーポレー
ションは木下製粉(株)から販売部門だけ独立した販売会社で
す。当社の商品は一部を除いて自社で製造しています。手
延素麺等は当社で製造した小麦粉を持っていき加工してもら
っています。何れにいたしましても製造者名を記載して
いないと、ご指摘のように、製造者の顔が見えないのも事
実です。今後は順次、製造社名、販売者名の両方を記載す
るようになっています。



13 74才になる母が手打ちうどんをよく作ってくれました。
今は結婚してしまった私は、前のように母の手打ちう
どんを食べる機会が少なくなりました。そんな時でした。
“だんごちゃん入門コース”を買い子供達と一緒に作りました。
私にも母のような手作りうどんができた大変嬉しかったです。
味もうどんの形もグーです。今回は是非友人達にも勧めたいと
思っています。

東京都・伊藤三恵子様

14 前に注文いたしまして、食べましたところほっぺが飛
んでいき、最近ほっぺたがもどってきましたので又注
文いたします。また食べ終わったら注文いたします。命ある限
りたべます。宜しく。

愛知県・山田久男様

ほんとうにお礼の言葉もありません。これからも一生懸
命頑張ります。

15 毎回おいしく食べさせていただいております。g数の
ことですが、大体1人分はいくら位か? 生麺と乾麺の
場合では1人あたりのgが違うのか、少し迷います。表示して
もらえるとさらにありがたく思います。(欲えば乾燥のネギ
とかゆずがあると最高です。)

東京都・東山奈都子

一般にゆでうどんの場合は200g入りか一人前として売
られています。しかし、これ一袋だけ食べてもお腹一杯に
はならないでしょう。乾麺の場合は100gを一人前として
いるところが多いようです。しかし、ゆでると水分を吸収
して約300gになり、ゆでうどんよりはずっと食べた気分
になります。なぜ、ゆでうどんが200g、乾麺は100gが
一人前となっているのかは、よくわかりません。みなさん
ご自身で一度食べてみて適量をはかってみたらいかがで
しょうか?

よんでみまい



ファリーナ
コーポレーション

香川県坂出市高屋町1150-5
TEL 0120-16-4591
FAX 0120-36-4591
http://www.farina.co.jp

すっかり夏らしくなってきましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか？
「よんでみまい2002年夏号」をお届けします。どんな記事を掲載するとみなさんに興味をもって読んでもらえるか色々考えています。みなさんも、「こういうトピックをとりあげてほしい」というものがありましたら、是非お知らせください。

5月より直販店を併設した新社屋での業務を開始しました。

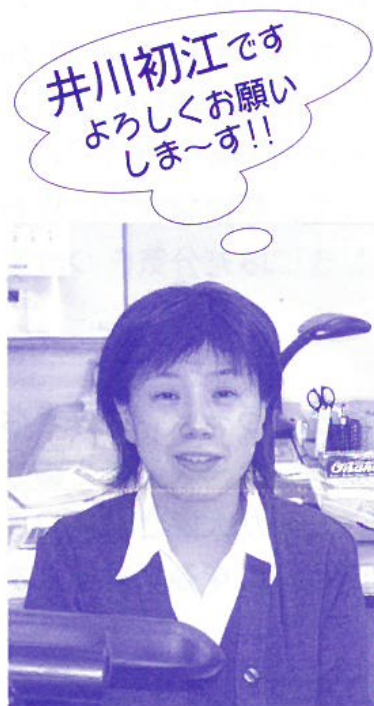
昨秋より計画していた店舗がこのほど完成し、この5月より営業を開始しました。近くの人はもちろん、さぬきにこられた方は是非お立ち寄りください。瀬戸大橋をわたり、最初の坂出北インターでおおり、わずか10分のところ。店内は大八車、水車、唐箕（とうみ）など昔の農具も展示してありますので、きっと興味深くご覧いただけると思います。ちなみに唐箕といっても、ご存知ない方もいるでしょう。唐箕とは人力で風をおこし、風を利用して重い粉殻（もみがら）と軽いホコリとを分離する選別機のことです。



スタッフ紹介

これから当社のスタッフを順次紹介してまいります。最初は当社の番頭さんでもある井川初江（旧姓川口）です。

（自己紹介）
高校卒業後、まだ先代の社長が元気だった昭和57年より勤務しております。途中、結婚、出産を経て、今は4歳と2歳、二人の男の子の母親でもあります。工作中特に心がけていることは、“お客様に不愉快な思いをさせない”ということです。お電話では顔が見えないだけに、十分気をつけてまいります。どうぞ宜しくお願いいたします。



（社長より一言）

ひとつ言えば、3つくらいしてくれる女性です。電話の対応も安心して任せられるので、悪いと思いつつ、クレーム処理、難しい対応などはついつい、彼女に頼むケースが多くなります。しかし、いやな顔ひとつせず、応じてくれるので、ますます彼女を頼ることになります。

“麵”豆知識

Q

違いはなんですか？
ひやむぎの
そうめん

A

一般にはひやむぎは、そうめんより少し太いものくらいにしか思っていないんですが、実際はJAS（日本農林規格）によって決められています。乾麺では直径が1.3mm未満のものがそうめん、1.3mm以上1.7mm未満がひやむぎ、1.7mm以上がうどんと規定されています。しかし、厳密には、これ以外にそうめんの断面は丸く、ひやむぎのそれは正方形でなければならないという人もいます。実際同じ太さでも、断面の形状によって食感は全然違ってきます。ちなみに当社の場合、讃岐ひやむぎと讃岐太そうめんとは太さは同じですが、前者は断面が正方形、後者は円になっているので食感が違います。もちろん、JAS規格にしたがうと、讃岐太そうめんもひやむぎということになりますが…。

また昔はひやむぎにはピンク、緑などのカラフルな色麺が数本入って涼感をそそっていましたが、着色料の問題を境に、見かけなくなりました。年配の方々の中には子供の頃、珍しさの為この色麺を競って食べた方もいることでしょう。



あたたかいお便り…

お便り

ありがとうございます

16 そば通のものです。いつもお世話になっています。讃岐うどんと昔から聞いていて、うどんだけかと思いをしていたのでした。初めてそばを食べてみましたが、非常においしかったこと。新潟の有名店のそばよりおいしいのでびっくりしました。玄米うどんはゆでてみて、「甘みがある」と第一声があがりました。
埼玉県・渡辺五郎様

17 いつもおいしい商品をありがとうございます。新しい玄米うどんは甘みがあってとてもおいしくいただきました。ご活躍をこころからお祈りいたしております。
広島県・三浦清平様

18 玄米うどんをはじめて食べました。釜あげにしました。歯ごたえがあり、つるっとした感じがよく、家族にも好評でした。
大阪府・小松広司様

19 前回のプレゼントにあった中力粉、すばらしかったです。さくっとしていて、こんな小麦粉初めてみました。すいとんにしてみたら大好評でした。
東京都・今井敦様

小麦粉にかんしては色々伝えたいことがありますが、ここでは鮮度についてだけ申します。挽きたてのコーヒーはとってもいい香りがしますが、時間とともに消えてしまいます。そばもそうです。そして小麦粉もそうなのです。挽きたての小麦粉でうどんをつくと、小麦色をした、弾力のある、そしてぷりぷりしたうどんができます。一般には家庭用の小麦粉は賞味期限1年のものが多いようです。しかし私たちは、小麦粉も生き物なのでできるだけ1ヶ月以内に消費するようお願いしています。

玄米うどんご存知ですか？

皆さん玄米うどんはもう試されましたか？玄米はビタミンB群を始め、40種以上の栄養素を含んでいる、栄養の宝庫です。ビタミンB1が米糠から発見されたというのは有名な話です。ただ、玄米は体にいいとはみなさんわかっていても、調理が面倒、また消化吸収が悪いといった理由で、それ程普及してないのも事実です。そこで私たちは、遠赤焙煎した玄米全粒粉を使用しました。これなら加工しやすく、また微粉末であるため、消化吸収率が格段に向上しています。玄米は一日に30gとると効果があるといわれています。讃岐玄米うどんには30%の玄米が含まれていますので一人前100gにちょうど30g含まれています。玄米うどんについての詳しい説明については玄米うどんのパンフレットをご覧ください。



2002年夏の限定商品 ひえひえ三味ご紹介。

この夏の限定商品は「ひえひえ三味」です。夏にむけての涼麺をとりそろえ、それに竹製のオリジナルうちわをセットにしました。涼麺の中には、新発売の玄米うどんもはっています。玄米うどんはざるうどんにも最適です。すすった後、口の中で玄米特有の甘みが広がります。まだ玄米うどんを試されていない方は「ひえひえ三味」はいかがでしょう？



夏の風物。
竹製うちわがついています。

編集後記

某有名料理雑誌の4月号をパラパラとめくっていると「グッチ裕三の早うましシピ」というのがありました。4月号はうどんがテーマなので、やったと思いつつ急いでページをめくりました。そこでシピをみて納得し、材料をみてガックリ。なんと「冷凍うどん2玉」とあるではありませんか。確かに冷凍うどんはよく見かけるようになりましたが、こういう場面で出会うとはほんとうガックリしました。冷凍うどんといえば、普通小麦粉にでんぷんを加えたものを使用します。理由はゆで時間が短縮できること、そして冷凍保存性が向上すること、この2点だと思います。ただでんぷんを入れすぎると、小麦本来の風味、甘みが薄れてしまうので、普通うどん専門店、および乾麺では使用しません。しかし、最終的に判断されるのは消費者の皆様です。私たちは冷凍うどんに負けない品質のうどんをこれからも努力してつくりますので、どうか宜しく願います。



くうかい君