

- 26 実家の兄が伊吹島のいりこを送ってくれますので、ダシ汁は最高の味にて貴社の麺を頂いております。
神奈川県横浜市・行天文男様
- 27 昔、主人の実家がうどん屋さんだったので美味しい“だし”を作ってくれて助かります。うどんもおいしいし…。
大阪府高槻市・松本延夫様
- 28 今年の夏は太そうめんの毎日でした。冷たくても温かくてもおいしく食べられました。食欲のない時ものどごしの良さで気に入っています。
千葉県八千代市・大谷つさ子様
- 29 そばが大好きで、半年間料理教室でそば打ちを練習しましたが、天狗そばには勝てませんでした。やはり楽しくておいしい天狗そばが一番です。
大阪府大阪市・和田光平様
- 30 讃岐富士&天狗そばの大ファンです。四季をとわず食べられるのがいいですね。夏場はトッピング(ねぎ・みょうが・大葉・甘味しいたけ・味付あげ・玉子)ざるそば、うどんにして暑い夏をのりきりました。これからはにしんそばがいいですね〜!
大阪府箕面市・川島喜夫様
- 31 少し太めの手延阿波七そうめんが、のど越し良く、今年の盛夏を乗り切りました。美味しかったです。これからの季節は、うまい・早い・簡単なあったかい煮込みうどんが、2人暮らしの我が家では200g1袋がちょうど1回分なので釜七三味を日替わりで楽しみたいと思います。
福島県いわき市・長瀬すみ江様
- 32 息子が、「讃岐平野6kg」を全部一人で食べてしまいました…「おいしかったから」と…。嬉しい言葉ですが、私も食べたかった…。
東京都小平市・真神奈津子様

そのお話をお聞きして、
私たちはもっと嬉しいです。(〇)/(〇)/



A・Bの絵のなかに3ヶ所の違いがあります。さて?
☆答えは1面左下にあります。

33 毎年送られて来る貴社の製品で今年も暑い夏をのど越し涼しく料理でき、大いに助かっています。肉汁、カレー汁、鰹だし汁付のうどんは忙しい時に簡単にでき、そうめん、ひやむぎは、焼そば風にも調理できて便利です。
東京都国立市・宮川恵江様

編集後記

「よんでみまい」をご覧の方は、お気づきのことと思いますが、最近では小麦粉、特にパン用小麦粉についてのお便りが多くなりました。理由は明白で、このところ新規のお客様は、小麦粉を重点的に募っているからです。大企業のように大規模宣伝はできないので、新聞広告などを利用し地道に拡販に努めています。弊社は小麦粉及び麺類を販売していますが、本業は製粉会社です。つまり小麦粉を製造する傍ら、それを原料にして二次加工製品を製造販売しています。△製粉産業は装置産業、つまり機械設備が大規模になるために、どうしても大規模、寡占化が進みます。昭和40年には全国434社あった製粉会社は、現在では実質的に60社程度にまで減少しました。弊社のような規模の中小製粉は、効率化で劣るために、多角経営に取り組みざるを得ませんが、それが麺類の製造であり、また製品の消費者の皆様に対する直接販売です。△直接販売は、手間暇はかかりますが、皆様のお考えやお気持ちが一瞬に伝わりますので、大変良い勉強になると同時に、モチベーションアップにも繋がります。「美味しかった」とか「喜んでもらった」といったお声は大きな励みになります。また「カレールウを1かけら入れた」とか「6kg入のうどんを1人で食べた」といったお便りは、皆様の臨場感あふれる日常生活が伺えて楽しいです。しかし逆に「到着が遅い」とか「対応が良くない」と言われると、まだまだ改善の余地があると反省する次第です。△最後に、誠に申し上げにくいのですが、今春と今秋の2度に亘る小麦価格上昇のために、今回小麦粉価格を改定させていただきました。弊社ではこれからも小規模製粉の利点を生かし、特長ある商品の製造に努めて参りますので、今後共どうかよろしくお願い申し上げます。 けいぞう



よんでみまい

Q さぬきうどん一杯の価格はいくらでしょう?
【最新版】

地元紙(四国新聞2013.05.26)に「かけうどん(素うどん)一杯の価格は239.4円」とでておりました。これは香川県内の代表的なうどん店50店を選びその平均価格をだしたもので、タイプ別では①セルフ・製麺所174.6円②一般店309.6円③観光客の多い店181.1円となっています。一般店(フルサービス)を除けば、約180円なので、この辺りがセルフの相場でしょうか。地元に住んでる人間としては、セルフで200円だとちょっと高いと感じるし、逆に150円といううどんは、ほとんど姿を消したように思います。△掲載記事によると今回の平均価格239円は、10年前(2003年)とくらべて15円の値上がりです。実は弊社でも2003年に社内でうどんの価格調査をしましたが、そのときは216円でした(「よんでみまい」vol.6)。いずれにしても10年前と比較して若干値上がりしています。当時はセルフでも150円というお店がポツポツあったし、中には100円でしかも人気のうどん店があったので、そういったお店が全体の低価格化に貢献していたようです。△今回のうどん価格調査は、小麦粉価格の上昇がうどん価格にどう影響しているのかを知るのが目的でもあったようです。踏み込んでいえば、「小麦粉価格が高騰したときに、うどんが値上げされるのは理解できるが、それではなぜ小麦粉が下がったときに、うどん価格は値下げされないのか?」といった素直な疑問も取り上げられていました。厳密にいえば小麦粉価格が下がったときには、うどん価格も下がるべきです。しかしそもそもうどん一杯に占める小麦粉価格は、10円少々です。よってうどん屋さんの肩を持つわけではありませんが、小麦粉が1円分下がったからといって、250円のうどんを249円にするわけにもいきません。△さぬきうどんは、高価な食品ではなく、どこのうどん屋さんでもギリギリのところでご苦労されています。実際、人件費、光熱費、食用油といった経費は軒並み上昇しています。しかし一々詳細に説明するよりも、うどんは小麦粉でできているので、「小麦粉が上がったので、うどんも値上げさせていただきます」というのが、単純明快でわかりやすいから、そう説明されているのだらうと思います。

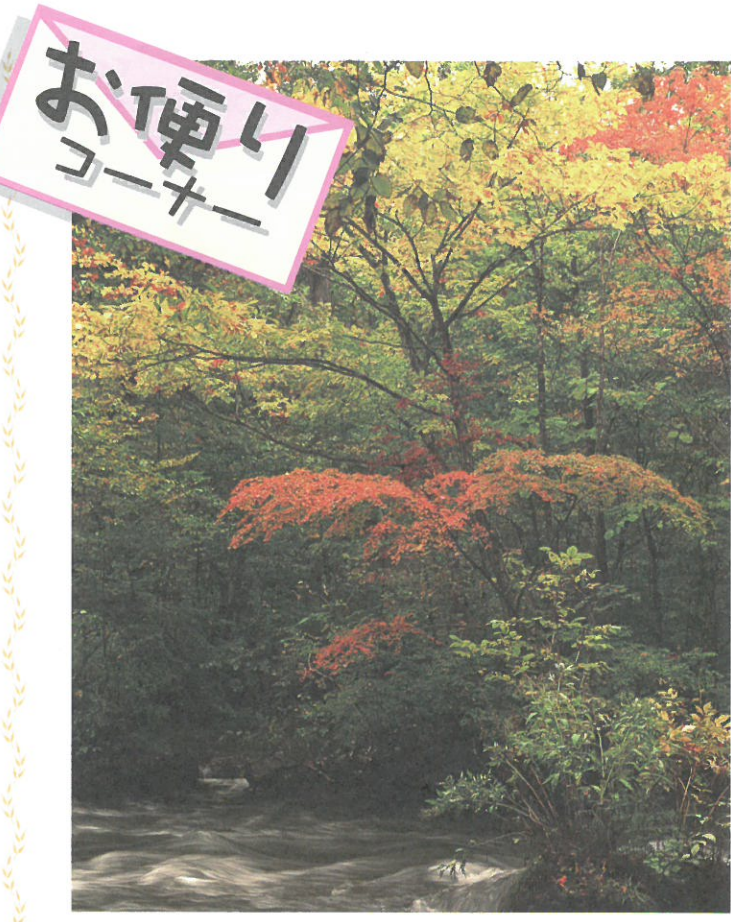


A こたえ 239円です。

お便りコーナー

- 1 昔からパンが大好きで自分でもやってみたくて本を参考にしましたが、うまく出来ず本もそのまま。御社のブラウワー粉を知ってから興味が湧いてきて何回か試してみるもうまく出来ず、今年夏ホームベーカリーを求めました。袋の記載の説明書き通りやってみました。おいしく出来ました。兵庫県姫路市・三木美佐子様
うどんに比べパン作りは細かい温度管理が必要です。しかしホームベーカリーは、その辺りをきちんとやってくれます。
- 2 2~3日に1回、ブラウワーライトで食パンを焼いて毎日の朝食にしています。250g袋はほんとうに使い易く、このおかげでパン生活が続いているように思います。もちろんブラウワーライトが美味しいことも、パン生活が続いている要因です。我が家では友人が遊びに来る時、滞在時刻に合わせてパンを焼き、目の前で内釜から取り出し、アツアツを手でちぎって食べます。サクサクフワフワが大好評です。
京都府亀岡市・松永由紀子様

3 気に入った粉がないとこぼしているご近所の奥さんにひまわりを少しお分けしました。早速ホームベーカリーで焼いてびっくりなさって持っていらっしゃいました。とても満足して喜んでます。我が家ではパンはいわゆる「外交カード」で皆さんにお届けしてとても喜ばれています。農家の奥さんたちは作物を沢山持って来て下さいますが、東京から越してきた私たち老夫婦にはお返しするものありません。一度パンをお礼に差し上げたらびっくりしてこんな美味しいパンは食べたことがないと言われました。パンの粉はいくつか冷蔵庫に入れて冷やしておきます。夏の暑い時期は絶対冷やしておくことです。水には生卵を1つ入れ合計で180ccにします。牛乳は余り入れると出来が悪いです。バターは多めに20g以上は入れます。焼き上がる1時間前にベーカリーのふたを開けてパンの頭に横一文字にナイフで深く切り目を入れます。こうすると出来上がりのパンの頭がとても恰好いいんです。お店で買ったパンのようです。レーズンやクルミも美味しいですね。我が家ではショコラパンやコーヒーパンも作ります。ショコラではやはりヴァンホーテンのココアの粉です。コーヒーは5杯分の粉が一番濃いところ60ccだけ取って120ccの冷水と混ぜます。いずれも砂糖はたっぷりスプーン5杯くらい入れます。これは美味しいですよ。皆さんにケーキのようだと喜ばれます。
茨城県銚田市・橋本節子様



とっても盛りだくさんのお便りでした。パンもそうですが、手作りうどんもお配りして喜ばれたというお話をよくお聞きします。またホームベーカリー使用時は、気温の高くなる夏場は、お水だけでなく小麦粉も冷蔵庫で冷やしておくことが、うまく膨れるための絶対条件のようです。生地に切れ目を入れ、パンをカッコ良く見せる方法も、コーヒーパンもうまくできました（画像は木下製粉ウェブサイト新着情報#399をご覧ください）。

4 ひまわりを愛用して1年以上になります。ホームベーカリーで、2日に1度パンの焼けるこぼしい香りで目覚め、おいしく、主人と二人の朝食が始まります。自分好みの味に作れるので、色んな物を入れたのしんでいます。
大阪府八尾市・日野明様

「パン、ミルク、そしてバターは尊い古代の遺物だ。それらは世界の朝の味がする」と言ったのはイギリスの作家リー・ハントです。確かに食卓に漂うパンの芳しい匂いは何ともいえません。

5 毎朝トーストを夫と食べていますよ。やっとな美味い強力粉に出会えました。いつも「まちがいさがし」を楽しみにしています。「入院体験記…」けいぞう様くれぐれもお大事に。
大阪府高槻市・杉野美和様

3ヶ月が経過し、おかげ様で大分回復いたしました。他にもお見舞いのお便りをたくさんいただき、この場をお借りして厚くお礼申し上げます。

6 ブラウワーライト、讃岐すずらんを購入しています。手作りパン、うどん、とても美味しいです。ご近所さんにさしあげたら、「本当に手作り？買って来たのでは？」とうれしい言葉を頂きました。
東京都西東京市・藤春壽子様

7 家で色々なパンを焼いて楽しんでおります。牛乳にこだわり、バターにこだわり、塩にもこだわっています。粉も他社を使用したりもしましたが、やはり戻ってきました。ブラウワー&ひまわり!! これからは一途に使用していきます。
栃木県宇都宮市・横林君子様

8 朝食は、いつも御飯と決めて食べていましたが、たまに作ったパンが「何かいつもの食パンよりうまい!」という息子の一言で、何度か作るようになりました。市販の小麦粉よりやはり「ひまわり」で作ったパンは、食感が違いおいしいようです。今回はうどん好きの孫のために、さぬきうどんも注文してみました。
宮城県仙台市・研恵子様

9 もう20年以上、ホームベーカリーでパンを焼いています。食物繊維が2倍と、友達にすすめられ、お取り寄せさせて頂いています。主人もおいしいと言ってくれたので、毎日自分で焼いたパンで、元気な人生が続けば良いなと思っています。
岡山県倉敷市・細岡孝二様

10 子供(7ヶ月)の離乳食に毎朝、ブラウワーライトで焼いたパンがゆを食わせています。お陰様でお通じがよく、元気に保育園に通わせています。これからもおいしい小麦粉を低価格で提供していただけると助かります。
茨城県那珂郡・飯嶋静香様

11 ブラウワーは実家の父母が大好きになり、いつもパン屋で食パンを買っていたのですが、やめ、私が焼いて届けています。病気の友人もこの食パンは食べやすいと、お見舞いにはいつも持って行っています。なんだか私がパン屋になった気分です。涼しくなってきたので再度注文します。家中に広がる焼き上がりのおおりのかおりはたまりません。健康が一番!! おいしさをお礼とさせていただきます。兵庫県南あわじ市・西田亜由美様

12 ひまわり、ブラウワー、ライト各箱を購入していますので、一日おきに交互に焼いています。ブラウワーに感動しています。雑穀米を入れた品も開発して頂けると嬉しいのですが... お願い致します。
埼玉県所沢市・花岡秀代様

米粉入り商品も色々試していますが、お米にはグルテンが含まれていないため、玄米粉や米粉を入れる程、膨らみが小さくなります。この問題の解消が製品化のカギだと考えています。

13 しばらく休んで久しぶりに取り寄せました。ライトです。やっぱりこの食感とても美味しい。私は何もつけずに朝ごはんに食べています。干しぶどうやイチジクなどいろいろ工夫して楽しんでいます。
大阪府堺市・佐藤のみ子様

14 もうふすま入りの食パンやベーグルしか食べられなくなりました。粉を代えると、こんなに味も変わるものなのかと驚きです。
福岡県田川郡・手嶋勝子様



15 ホームベーカリーでよくパンを焼いています。材料を入れて待つだけ...!! 毎日食べています。お気に入りにはパンにはちみつをゆって食べるとすご〜くおいしいです。これからもおねがいします。
鹿児島県奄美市・保坂美奈子様

私も判で押したように、毎朝トーストしたブラウワー食パンにマーガリンと蜂蜜を載せています。単純ですが、単純だからこそ毎日でも飽きないのだと思います。

16 「さぬきの夢2009」は「さぬきの夢2000」と比べるとまとめ易く、作り易いです。味も良く感じるの考えすぎでしょうか。国産の良い小麦粉がたくさん出てくれば良いのになぁといつも思っています。ファリーナさんにも多種類の粉の扱いを期待します。
千葉県市川市・松本博幸様

2009は2000よりも粘弾性が向上しているの、確かに生地がまとまりやすく、よって作業性は向上しています。2009はほんのりとした甘味が感じられる上品な食味です。また小麦粉は品種も大切ですが、鮮度も重要です。品揃えを多くするとどうしても商品によっては回転が遅くなり、その結果風味が劣化することがあります。よってできるだけ基本的な銘柄に絞ることで、常に新鮮な小麦粉をお届けできると考えています。

17 前回初めて「さぬきの夢」を購入しました。当地の地粉と全く違う出来栄に驚きました。やはり、さぬきにはさぬきの良さ有りを実感しました。今後も麵道に素人ながら励む所存です。(しゅうへい庵)
埼玉県秩父市・山中修平様

18 うどん打ちが少し上達して、親戚や友人宅を訪ねる時に、うどんを持って行くことも喜んで、次もお願ひされてそのことで自分も嬉しい気持ちになれます。(62才・じーじ)
埼玉県行田市・根岸勇様

うどん外交がんばってください。

19 手打ちうどんを始めて3年あまり。地粉を求めて近県を渡りあるきましたが、やはり貴社の本場の粉が一番ですね。
埼玉県さいたま市・篠原孝様

20 釜七三味が美味しく、トッピングをしていただいています。手軽に出来るので助かっています。玉ねぎのスライスと豚肉に下味をつけ、片栗粉をつけてカレーのスープに入れて5分で出来上がりです。手軽に頂けます。
神奈川県横浜市・伊藤房代様

21 この時期になると御社からのうどんが届き、心がとてもなごみます。特に肉うどんのおつゆはとてもおいしく、忙しい時、短時間で作れますので会話ははずみます。私も父の立場のようになったら、子供たちにしてあげたいと思います。口福ごちそうさま。
東京都港区・岩村扶美様

「口福」とは、おいしいものを食べた時の幸せを表す中国語だそうです。勉強になりました。

22 いつも美味しく頂いております。夫はカレー味の釜七を気に入っておりますが「ややカレーが足りないかな」と言いがらカレールウを1かけ削って入れています。
神奈川県相模原市・鶴田ふさ子様

添付のスープは、うどんの分量に対してのもので、トッピングを多くすると、つゆが足りなくなるかもしれません。今回、スープのみの単品販売(40袋入)を開始しましたので、是非ご利用ください。

23 ゆで時間の短いカレー釜七はアウトドアでも重宝しています。山の頂上でカレーの香りは、結構周りの方の視線が気になりますが(笑)
東京都八王子市・森安里志様

24 いつもおいしく頂いています。わが家はいつもちゃんと冷水でしめてから温かい汁で温めて甘辛く煮た油あげと一緒に食べます。
東京都八王子市・多田昌人様



正統派ですね。私は面倒なので、専ら「さぬき」派です。反省します。

25 釜七がなくなったらいつも注文書が届きありがたい。「おたよりコーナー」を読んだら注文したくなります。スパゲティ大好き人間ですが「釜七」にはまいったまいった!秋のプレゼントもよろしく。
大阪府大阪市・松本茂生様

当然のことですが、昔はパスタなどはありませんでした。しかしここ最近急速に支持を拡大し、今では乾麺類(うどん・そうめんなど)に匹敵するまでに成長しました。でも美味しい食品を色々選択できる「食の多様性」は幸せの証でもあります。私たちもパスタに負けないう頑張ります。