

「3つ」のちがう所は?

まちがいさがし

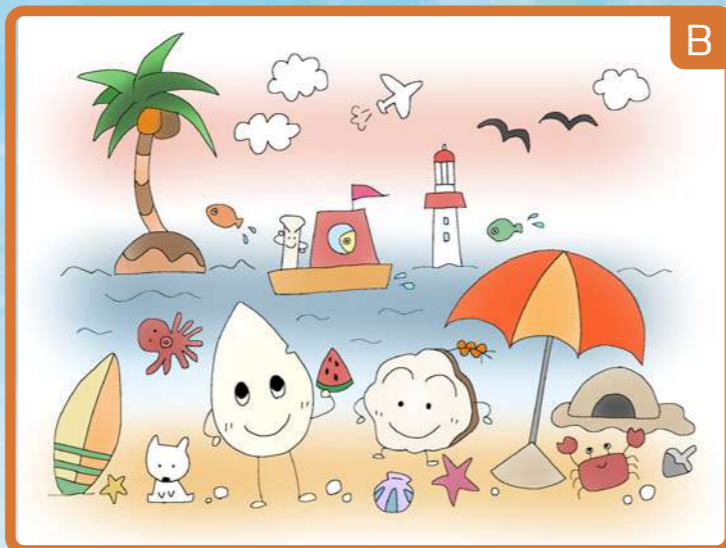
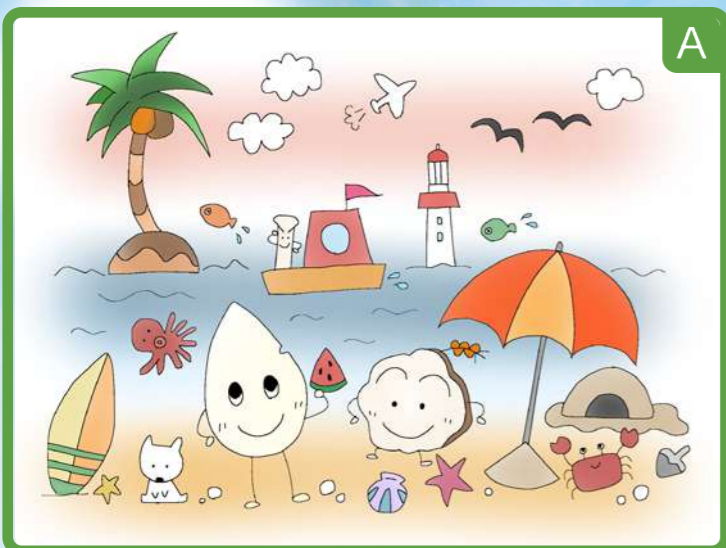
どこがちがうか分かるかな?

spot the difference

VOL.78
2021年
夏号

Free Paper "Yondemimai"

よんでみまい



※答えは1面左下



全粒粉うどんで作るたらこパスタ風うどん(2人前)



さぬき全粒粉うどんが持つ小麦の風味を生かしたたらこパスタ風のうどんはいかがですか? ゆでた麺と混ぜ合わせればできる簡単調理でオススメです。

●調理方法

- ①全粒粉うどんを通常のゆで時間でゆでます。(約5分間)
- ②茹でている間に、大葉を刻みます。
たらこは包丁などで中身を抜き出しておきます。
- ③大葉以外の各材料をすべてボールに入れます。
麺がゆで上がった後、麺とAの材料をよく混ぜ合わせ、
麺によく絡まったら器に盛り付けます。
- ④器に盛り付けた麺の上に、刻んだ大葉をのせて完成です。
大葉が苦手な方は、刻み海苔などを載せても美味しくいただけます。

●材料

- ・全粒粉うどん: 1袋(200g)
- ・大葉: 2~3枚
- ・たらこ/明太子: 1~2腹
- ・牛乳: 50cc
- ・無塩バター: 20g
- ・めんつゆ: 大さじ1
- もしくは出汁醤油



「煮麺の日」って知っていますか?



「煮麺(にゅうめん)」とは、「そうめんを温かくして食す料理」のことです。



「煮麺(にゅうめん)」とは、「そうめんを温かくして食す料理」のことです。先日、全乾麺(全国乾麺協同組合連合会)が、冬場のそうめん普及策として、2月5日を「煮麺の日」として制定しました。暑い夏場は、そうめんは放っておいても売れますが、寒い冬場は、冷たいそうめんは、なかなか売れません。そこで手を替え品を替え、冬場の需要喚起策として、「煮麺の日」を制定

した次第です。制定日の理由は、単純に語呂合わせで、「にゅうめん」⇒「に(2)」+「う(中国語の5)」となりました。

ちなみに2月5日は、素麺関係者の間では、卜定祭(ぼくじょうさい)として有名です。これは全国の素麺生産者や販売業者が手延素麺発祥の地である、奈良県三輪に集まり、三輪素麺のその年の卸値を古式にのっとり占う祭典です。神職が、「高値(たかね)」・「中値(なかね)」・「安値(やすね)」と書かれた小さな紙玉に筒状の麻を近づけ、付着したものを神意とし本年の卸値が決められます。2021年の今年、なんと「安値」とでました。

また全乾麺は、既に「そうめんの日」を1982(557)年7月7日に制定しています。これは次のような理由によります。醍醐天皇の時代に宮中の儀式・作法等を集大成した「延喜式(927年)」の中に、そうめんの原型といわれる「索餅(さくへい)」が登場します。そして旧暦7月7日の七夕の儀式に供え物の一つとして供えられたとの記述があることから、7月7日をそうめんの日に制定しました。

ところで我々の「さぬきうどん」は、香川県生麺事業協同組合(現在のさぬきうどん協同組合)が、1980年に7月2日を「うどんの日」として制定しました。通常7月2日は、「半夏(はんげ)の日」といい、夏至から数えて11日目になります。忙しかった麦刈りや田植えを終え、やっと一息ついて、骨休めができるときです。そして香川では「半夏のうどん」といって、半夏にうどんを食する習慣があることから、この日を「うどんの日」として制定しました。

木下製粉株式会社

香川県坂出市高屋町1086-1 TEL:0877-47-0811
https://www.flour.co.jp FAX:0877-47-3660



FARINA フアリーナ
コーポレーション

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



趣味で始めた麺打ちですが、自己流で見様見真似であるため、なかなか上手にできません。しかしながら孫たちにせがまれば、頑張って奮闘せねばと、御社の小麦粉を購入。丁寧な解説書付で見事なうどんができあがりました。おじいちゃんの株も年明けから、一気に上昇いたしました。感謝申し上げます。 埼玉県 福田様

手打ちうどんは、難しそうですがやってみると案外簡単です。製麺機と違い、手で捏ねたり、足で踏んだりする力加減が、うどんには丁度良いみたいです。

いつも美味しく焼けるブラウワーファインとひまわりをありがとうございます。3回に一度は、人に差し上げていますが、一番人気は、にんじんジュース100%で焼いたパンです。切るとオレンジ色がきれいで、「おー♡」って感じですね。「受けるより与える方が幸せ」って、パンを焼く度に感じますね。どうぞ一度、にんじんジュースパンを焼いてみてくださいね。少し甘めの方がいいですよ。 新潟県 AS様

是非、一度にんじんジュースパンに挑戦してみます。

思い出します。東日本大震災から10年が経ち、その年もビッグプレゼントの期間中で、さくら夢2000のうどん粉を注文していました。食料が不足していた時で、粉が届いた時は嬉しく、さくら夢2000で「たらし」を作り食べた思い出があります(一般的なお好み焼きのことを、私たちの地区では「たらし」と呼んでいます)。助かりました、最高の粉です。 茨城県 飛田様

土手を作らずに、鉄板にそのままたまして焼くので、「たらし」と言います(初めて知りました)。お好み焼き、もんじゃ焼き、たらしなど、良く似た「粉もの」が全国各地にあります。

私の家は井戸水を使っています。長良川の地下水で、冬は温かく夏はとても冷たく、そうめんやひやむぎなどに良く、楽しんでいます。 岐阜県 栗本様

発芽玄米を自分で作って玄米ごはんを炊き、パンを焼く時に混ぜています。もちもちとおいしいパンが焼けます。パンの中身は高菜漬けの油炒め、おやきのパンバージョン!! 福岡県 野見山様

ずっとこちらの強力粉をリピートしています。いつもは全粒粉だけでしたが最近ではひまわりも買ってみました。とってモリッチなパンができ、子ども達が喜んで食べています！失敗することなくふわふわに焼けます。先日、全粒粉でスコーンを作ってみました！食物繊維たっぷりではんこのり甘く小麦の味がしっかり感じられる最高のスコーンが出来ました！万能すぎる全粒粉です！ 栃木県 五月女様

パンを渡したら「粉変えた？」と言われびっくりしました。少しずつしか頼めませんが宜しくお願い致します。 大阪府 小森様

アメリカに長く住んでいていつも全粒粉パンを購入していました。アメリカでは全粒粉パンが白いパンより多く消費されています。帰国しあまり手に入らない事から自分でパンを焼き始め、色々な粉をトライしていました。貴社の粉はとても私好みでとても美味しくいただいています。 山口県 児島様

毎年暮れになると書道の生徒のお母さんから御歳暮として頂き大変美味しく頂いています。申し訳ありません。又つゆの味も自分の口に合い本当に美味しく喜んで頂きました。これからも変わらずお願い致します。 北海道 小玉様

2



カナダに住んでいる娘夫婦が毎年老夫婦の世話に帰ってきます。カナダの粉も美味しいけど木下さんの粉も美味しいねと言いながらパンを焼いてくれます。今年はコロナで来れないので淋しいです。私が頑張っておいしいパンを焼きます。おいしい粉これからもよろしく願います。 神奈川県 八城様

カナダには1CW(No. 1 Canada Western)という、人気のパン用小麦があります。

アマゾンでブラウワー全粒粉の口コミを見て購入したところ、とても美味しいパンが焼けて感動しました。ホームベーカリー歴は30年近くなります。色々な粉を使いましたが、全粒粉でこんなに口あたり良く、風味の良い粉は他にありません。2回目の購入はファリーナさんから直接購入しました。他に鳥七そうめん等も注文しましたが、こちらも本場の味でこれからもこちらで購入しようと思えます。 東京都 熊本様

数年前に四国一周の旅をした時に食べた讃岐のうどんと小豆島のそうめんの美味しかったこと、そして喉ごしの良さは今でも忘れる事が出来ません。あの時の感動に出会えるかと思うと届くのがとても楽しみです。 栃木県 飯島様

「うどん県。それだけじゃない香川県」。これが、香川県のPRプロジェクトです。うどん以外にも良いものが沢山ありますので、是非またお越しください。

朝食はいつもパン食ですが自家製パン(ブラウワーシリーズで作るパンはお店より美味しいので)食べ過ぎてすぐになくなってしまいますが、朝のひと時とても幸せを感じます。それに夕食後もひと切れと、食べ過ぎ注意の主人は黙ってこっそり自室へ持って行きます(笑) 島根県 YN様

先日夫の実家の解体で20年以上前のHBが見つかりました。きれいに保存されていたのでブラウワーで焼いてみました。家の中いっぱいにはパンの香りが満ちて幸せな気持ちになりました。20年前を噛みしめるように主人といただきました。一日も早く穏やかな春が来ますように。 東京都 岡田様

「よんでみまい」を毎回楽しく拝見しています。ビッグプレゼントも嬉しいおまけで、次は何がセットされているのだろう？と、早くも次回注文に思いを馳せています。最近増えてきた食パン専門店を見るとつい買ってはみるものの、やっぱりファリーナさんのパンの方が美味しい！分かっているもパン好きは、他社のパンも食べてみたいのです。ファリーナ愛を確かめるためにもネ(笑)

広島県 YY様

私はパンが大好きでお店で買ったり、自分で作ったりして毎日食べています。ただ毎日となると糖質を取りすぎているのではないかと不安で、そんな時に御社のブラウワーシリーズに出会いました。今まで使っていた全粒粉は食べづらく、なかなか進んで食べる気がしませんでした。御社の強力粉は全てとても美味しく体にも良く、パンを食べるのがますます楽しみになりました。

宮城県 小田中様

雑味のない大きなふすま片だけを使用しているので、スッキリと仕上がっていると思います。

紅玉リンゴの季節はりんごとくみをたっぷり入れて焼菓子を楽しんでいます。貴社の“マーガレット”を使うようになって美味しさがグレードアップしました。 東京都 鶴飼様

香川県産小麦の干しうどんや地粉うどんは特に大好きです。寒い日に煮込みうどんにして頂くと体もぽかぽかになり、おいしくて大満足です。 東京都 YH様

「さぬき全粒粉うどん」、美味しすぎて開発者の方にお礼が言いたくて書きました。全粒粉麺がこんなに美味しいとは。噛むたびに小麦の旨味。感動し、体が喜び毎日食べたくくなります。この商品の大ファンです。ありがとうございます。美味しく頂くたび幸せを感じます。大好き。寒いうどん。 神奈川県 石黒様

家族の世話等で慌ただしい日々を送る中、つついとお湯を注ぐだけのような食事をしてしまいがちでしたが、貴社の玄米うどんを pastaソースにからめて食べたり、たくさん野菜を用意してそうめんやおそばが食べたくくなりました。届くのを楽しみにしております。 大阪府 阪井様

木下製粉さんの強力粉で作ったパンの美味しさに感動し、リピ買っています。最近ではブラウワーシリーズを試してみても、全粒粉の美味しさにもはまっています。全粒粉は他のメーカーの物を試してみたことがありますが、それと比べて食べにくさや雑味が全くなく、風味が豊かになり白いパンでは物足りなくなりました。ブラウワーシリーズも我が家ではかせなくなっています。 埼玉県 秀野様

ブラウワー全粒粉は、小麦粉の12%程度を小麦ふすまに置き換えています。同じ量を摂取しても、その分糖質をカットし、また食物繊維をたっぷりとれるので、自然なカロリーカットが可能です。

うどん、そうめん、ひやむぎ、そば全て美味しくいただいております。おかげ様で健康を維持して毎日元気ハツラツで充実した日々を過ごしています。 北海道 青山様

自家製のパンを主人が作ってくれるようになってかなりの年月がたちます。貴社の商品を使わせていただくようになってから、とてもパンが美味しく焼けるようになりました。那須はパンの激戦区と言われるほどおいしいパン屋さんが多いのですが、貴社のパンは劣らずしかも安心して食べられますので大変嬉しいです。感謝です。

栃木県 松田様

栃木といえば宇都宮餃子を連想しますが、パンも人気があることを知りました。

いつも美味しいうどんありがとうございます。夫一人でも「釜七三兄弟」に助けられています。仕事が忙しくてもささっと作れます。コロナはまだまじでしょうから多めに頼みます。地震もあるかもしれないのでストックできると安心です。どうぞお体気をつけて下さい。これからもよろしくお願い致します。 神奈川県 船橋様

新発売の「さぬき全粒粉うどん」を早速賞味しました。正直な味、穏やかな食感に加えて「腹持ち」の良さ。中々の優れものです。また、シンプルな梱包も資源節約やコスト削減の点からも及第です。中学受験で頑張っている孫娘に、夜食の「煮うどん」の材料にと送りました。ツルツルと問題が解け、「桜咲く」になる様に願っています。

埼玉県 清水様

久々の注文でしたが色々な種類を食べ比べ出来て美味しくいただきました。寒い時期、つつい食事は温かいうどんと暖を取ってしまいます。野菜を沢山入れると、それだけで立派な一品になります。また注文させていただきます。 神奈川県 長井様

先日父の十三回忌を済ませました。好物だったうどん、そば、そしてパン…。もっと食べさせたかった！(木下製粉さんの良い製品を！)現在は七人の孫達が喜んで美味しくに食してくれています。まちがい捜しのコーナーも孫と楽しみにしています。 茨城県 草間様

こんにちは。今回Amazonで見かけて初めて購入しました。飲むブラン、味は全くマイナス要素がなくとむしろもっと主張してもいいと思う位、すんなり飲めました。おいしかったです。 熊本県 丸山様

ヨーグルトにも合いますので、是非お試しください。

夢ブラン、毎朝ヨーグルトにかけていただきます。とてもお腹の調子が良好です。全粒粉の焼き立て食パン、ふっくら香ばしくてむしっただきます。孫にも好評です。 兵庫県 JK様

ブランは他社に比べ、上質でおいしいと思い、長年愛飲させていただいております。本当に感謝です。ただ、梱包が立派過ぎてギフトでもないのに簡易包装でお願いできたらといつも思います。とにかく始末するのが大変です。それとブランの大袋があったらいいと思います。 福岡県 堀内様

夢ブランは 180g 袋入ですが、飲むブランは、10g の個包装です。今後、飲むブランも袋入り商品を検討してみます。

フアリーナ様のうどん粉を使い続け10年。特にさぬきの夢は格別です。子ども、孫、親戚にも大好評です。今回はカレーうどんスープを発注しました。さぬきの夢を手打し、カレーうどんにして食べるのを楽しみにしています。コロナ渦の折、社員の皆様のご活躍を祈ります。 群馬県 野村様

公民館講座でうどん打ちの講座を実施し大変好評です。私自身も毎日勉強です。今後も色々粉の配合比等を考慮して、おいしいうどん作りに努力し皆さんにうどんの素晴らしさを届けたいと思います。 福島県 HS様

3