



商品名

## 手延ベアスpara健康麺

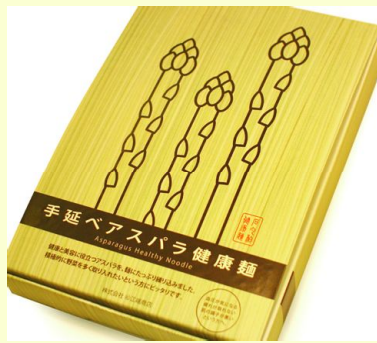
名産のアスパラを練り込んだ手延べ麺です。麺のこし、風味、色、香り、栄養、などのバランスのとれた美味しい麺です。

材料

名産アスパラパウダー  
美瑛産小麦粉  
綿実油  
甘塩（あまじお）  
化学調味料は一切使用していません

制作者

株式会社 **松** 江端商店  
取締役社長 江端 政勝 さん



## アスパラを練り込んだ手延べ麺

麺の生地に、地元の名産のアスパラを練り込んだ手延べ麺。

麺は美瑛産の小麦を100%使ってさ、天塩で練り上げた。普段から地元産や道内産にこだわることはないよ。でも、今回のアスパラ麺は、とことん地元産にこだわってみた。

冷麦だけど、温麺（うーめん）でもいいんだ。冷やしても温めても美味しいよ。まあ、どっちでも出来るんだ、食べ方は（笑）

でも、一番美味しい食べ方って言ったら、やっぱり「つけ麺」かな。



## 手延べ麺ならではの“ツルツルシコシコ”

アスパラのいい甘味はするよ。だけどね、香りが少し抜けちゃうのさ。練ってる時はね、アスパラのいい香りするんだわ。だけど乾燥させたらね……。機械じゃなくて手延べだから。でも、色と甘味はちゃんと残っているよ。

あと、アスパラの栄養もプラスされているよ。アスパラはビタミンが豊富で疲労回復に効果がある。ルチンっていう成分は毛細血管を丈夫にして脳出血を防いだり、血圧を下げる効果があるんだ。

食感は、ツルツルシコシコだね。コシがあって、麺がツルツルシコシコ。手延べってのはコシの強い面が出来る製法だから。手延べと機械は、加水も違うし、寝かし方も違う。その違いが出てくるんだよ。機械とは問題にならんべ。







## 野菜を練り込む難しさ

他にも、うどんに野菜を練り込んで、ニンジンに、ホウレンソウに、カボチャ。作ってホテルに卸しているよ。

手延べで作るから、試行錯誤は多いね。違うものを入れたら、みんなそれになっちゃう。コシの強さが一番違うな。寝かし方も全部それぞれ違ってくるし。



## 観光のお客さんに食べてもらえたら

アスパラのイラストのデザインでパッケージにしても面白いな。それでうまく行くんだったら、やってみようかと思って。でも、市販したってこういうのはなかなか売れないからさ。こういうのは特殊だからね。

手間がかかるから、値段は高くなっちゃう。他の所で作っているの見たけど、安いんだよ。あれでまかた合うんだべかな？ 考えられんな。

業務用で出したいね。ホテル関係の朝食のバイキングとか、そういう所を狙っている。観光客も来る所だったら、面白いでしょ。でも、大きいホテルはね、「湯がくのが大変だ」って言われた。今はうどん使っているんだって。冷凍麺だって。出る量が違うんだとさ。1回に300食も作るっちゃうんだから。どうもならんもな。

ギフトでも行けるかもよ。でも、デパートの商談会とかもやったことないから(笑)

### お問い合わせ

## 株式会社(松)江端商店

住所 北海道名寄市東2条南10丁目  
TEL 01654-3-3057  
営業時間 -  
定休日 -  
ホームページ <http://www.ebata.info>

昭和14年創業、初代五三郎が北海道の極寒の地「名寄」にて生面行を始めました。原材料にこだわりを持ち、一本一本に心を込めて、創業当初から変わらない「手延べ」で造りあげています。



新「なよろブランド」開発プロジェクトは、地域資源 全国展開プロジェクト(正式名称:小規模事業者新事業全国展開支援事業)の事業です。名寄市が誇る特徴的な農産物などを使用し、名寄ならではの商品の開発・改良により生まれた特産品が「なよろブランド」です。平成22年春にプロジェクト実行委員会を立ち上げ、1年間かけて開発会議や試作品発表会などを行い、新「なよろブランド」の開発を行ってきました。美味しい農産物を使用した名寄ならではの「なよろブランド」特産品を、是非ご賞味ください。

## 新「なよろブランド」開発プロジェクト実行委員会 (名寄商工会議所)

北海道名寄市西3条南5丁目 商工会館  
TEL 01654-3-3155 FAX 01654-2-0571  
ホームページ <http://cci.nayoro.biz/nayorobrand/>