



国産小麦にこだわった自家製麺を提供 都内で本県産小麦を使用したラーメン大好評！

■群馬県産小麦の品質高評価！

今回は、国産の小麦を使用した自家製麺でラーメンを販売している「なないろ」さんの取組を紹介します。店主の家主さんはみどり市出身で、10月28日の群馬県民の日をからめて期間限定で本県産小麦を使用したラーメンを販売しています。

当店は、昼の部は北海道産の「ゆめちから」と「きたほなみ」を用いて胚芽を練り込んだ胚芽麺（良質なたんぱく質、ビタミンB群、鉄分、食物繊維が豊富でかめばかむほど味わい深い麺）を、夜の部はほぼ月ごとに小麦の産地や配合、配分を変えたラボ麺（製麺研究所）で北海道から九州まで家主さんが気になっている小麦を使用した自家製麺を提供しています。

10月12日からは、本県産小麦（星野物産製）の「上州地粉（”さとのそら”など本県産小麦100%で小麦の香りや独特の風味が特徴）」と「鶴のゆめ（ほぼ本県産小麦で強いグルテン質と安定したタンパク質を持ち適度な弾力と歯切れの良い食感が特徴）」を使用したラボ麺 No.025 を提供しており、「北海道産と比べると味の乗りが少ないが茹で伸びは遅く食感は悪くない。」と家主さんは高く評価していました。

家主さんが桐生市の「らーめん芝浜」で本県産小麦（星野物産製）「黄金鶴」を使用した自家製麺を食べて感銘を受けたことが本県産小麦を使用することになったきっかけだそうです。また、国産小麦にこだわったラーメン屋やパン屋が増えたおかげで年々国産小麦の品質も向上しているとのことで、近年の本県産を含め国産小麦の品質を高く評価していました。本県産小麦を使用したラボ麺も今年で3回目となり、毎年組み合わせを変えより美味しい麺を目指して日々研究しているとのことです。

■「なないろ」の店舗情報

オープン年	住所	最寄り駅	営業時間	定休日
2014年	東京都杉並区天沼3-1-5	荻窪駅(徒歩1分)	11:00～15:00(胚芽麺) 17:00～22:00(ラボ麺) 日:11:30～15:00のみ	不定休



「なないろ」店頭の様子



ラボ麺で群馬県産をPR



群馬県産小麦を使用した「なないろラーメン」



群馬県産小麦「鶴のゆめ」と「上州地粉」のパンフレット