



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

■ 期間限定の群馬ラーメンも高評価！

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」さんを紹介いたします。店主の家住さんはみどり市出身で、毎年10月28日の群馬県民の日をからめて、都内で期間限定の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：耐病性に優れタンパク質含量が高い秋まき小麦」と「きたほなみ：最も作付面積が多く多収で製麺適正に優れる秋まき小麦」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・食物繊維が豊富な小麦胚芽を練り込んだ麺）を、夜の部は北海道から九州まで家住さんが品質にこだわった小麦を使用したラボ麺を提供しています。

今回は4回目の群馬ラーメンの販売となっており、小麦の種類は星野物産(株)の「上州地粉：小麦の香りや独特の風味が特徴」と「ジュ・フランソワ：小麦本来の豊かで香ばしい風味が引き立つハードブレッド専用粉」で、ともに本県産小麦100%の小麦粉を使用したラボ麺 No.038を提供しました。店主は「ハードブレッド専用粉のジュ・フランソワは他のラーメン屋ではうまくいかなかったのですが、食感の硬さや強さは技術的な方法を用いて満足のいく麺になりました。しかし、香りや甘み等は少ない欠点がありました。あと、製麺はしやすく茹でてでも膨らみが少なく角張った麺になる特徴がありました。（個人的には膨らんで丸みのある麺が好みなためこの点は次回の課題）」とラボ麺 No.038を評価していました。

店主が今までいろいろな産地の小麦粉を試した結果、昼の部で使用している北海道産の「ゆめちから」と「きたほなみ」が現状は最も評価が高いとのこと。しかし、長野県産「ゆめかおり」や埼玉県産「ハナマンテン」の評価も上がってきており、特に来年は様々な産地の「ゆめかおり」を使用したラボ麺を検討しているとのこと。現状、産地は北海道の評価が高いが、長野県や埼玉県、群馬県小麦の品質も向上してきており、北海道だけでなくこれらの産地の小麦粉を積極的に使用して、より美味しいラーメンをお客様に提供していきたいと語っていました。

■ 「なないろ」店舗情報

住所	最寄り駅	営業時間	定休日
東京都杉並区天沼3-1-5	JR中央線 荻窪駅(徒歩1分)	昼の部 11:30~14:00(胚芽麺)	不定休日 11:30~15:00のみ
		夜の部 18:30~21:00(ラボ麺)	
		日 11:30~15:00のみ	



「なないろ」店頭



今年のラボ麺の組み合わせ



「群馬県産小麦粉を使用したラーメン」



ラボ麺で使用した小麦粉のチラシ