業界初
香川県産小麦「さぬきの夢」と大麦「イチバンボシ」を使用した「讃岐の二穀(にこく)うどん」発売

製粉会社の吉原食糧（香川県坂出市林田町4285-152
、代表取締役社長／吉原良一）は、香川県産小麦「さぬきの夢」と、同じく香川県産大麦「イチバンボシ」を配合した新しいうどん「讃岐の二穀うどん」を開発しました。3月20日
販売開始の予定です。

■「讃岐の二穀うどん」の特徴
香川県のオリジナル小麦品種「さぬきの夢」で作ったうどんは、独特のもちもち感と滑らかさ、旨味のある麺となり、その人気が県内だけでなく全国にも広がりつつあります。
また、大麦の一種の裸麦「イチバンボシ」は、香川県が生産量全国２位。裸麦には玄米の約３倍、白米の約20倍の食物繊維が含まれており、その機能性が注目されています。
この二つの県産穀物の特性を生かして個別に製粉を行い、うどんとして最適な調合を行ったのが「二穀うどん」です。

■大麦の長所を加え欠点を克服、滑らかさと風味のある麺に
大麦に多く含まれる水溶性食物繊維の一種「大麦β-
グルカン」には、コレステロール低下や血糖値上昇抑制、腸内環境を整えるなどの効果があります。
この大麦を製粉し、小麦粉と合わせて麺にすればうどんに大麦の健康機能性を付加できます。しかし大麦には、小麦と違って、粘りを生むグルテンを形成するたんぱく質が含まれないため、大麦粉を配合した麺は表面がザラつき、結合力が弱く麺が切れやすくなるという問題がありました。
吉原食糧では、この課題を克服するために、製粉技術と調合の改良を重ね、「さぬきの夢」の特徴である、滑らかでもちもちとした食感に、大麦独特の風味と機能性を兼ね備えた、健康的でおいしいうどんの麺を完成させました。
当社では今後も研究開発を重ね、讃岐うどんをおいしさだけでなく健康の面からも支え、また香川県の農業活性化にも寄与していきたいと考えています。

■ 「二穀うどん」商品概要
・規格・価格 300g（2～3人前） 310円（税・送料別）

・発売日 3月20日
吉原食糧ホームページ （http://www.flour-net.com） から購入いただけます

【本件に関するお問い合わせ先】
吉原食糧株式会社
担当者名：吉原 良一
TEL： 0877-47-2030

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com