

東京の飲食店で秋田「稲庭うどん小川」を堪能するコラボ企画 「米と魚 さかなさま」コースメニューで限定提供が決定！

ーテレビ番組で人気のうどんをお店で楽しむ！2024年12月1日（日）～2025年1月31日（金）ー

株式会社稲庭うどん小川（秋田県湯沢市、代表取締役：小川博和）は、「米と魚 さかなさま 日本橋茅場町店」のコースメニューとして、期間限定で稲庭うどんを提供することとなりました。また、店内では稲庭うどんの販売もいたします。2か月限定の特別企画となりますので、ぜひこの機会に「さかなさま」をご利用くださいますようお願い申し上げます。

<https://www.ogawaudon.com>



▼『米と魚 さかなさま 日本橋茅場町店』は東京日本橋にオープンした居酒屋

茅場町駅から徒歩3分、日本橋駅から徒歩5分のところに位置する「さかなさま」は、2024年8月にオープンしたばかりの新しいお店です。店内に足を踏み入れると、広々とした和モダンな空間が広がります。土鍋で炊き上げたふっくらご飯と全国200以上の産地から厳選した食材が自慢で、当日入荷した魚の中から、好きな魚と調理法を選ぶこともできます。



▼コラボレーション企画について

今回、「さかなさま」とのコラボレーション企画として、「稲庭うどん小川」の稲庭うどんを提供していただくことになりました。

【期間】 2024年12月1日（日）～2025年1月31日（金）

【場所】 米と魚 さかなさま 日本橋茅場町店
東京都中央区日本橋兜町15-6 製粉会館 B1F

【内容】 ①コースメニューの一品として最後に提供
（白米 or 稲庭うどんをお選びください）
②店内で稲庭うどん（乾麺）を販売



▼「稲庭うどん小川」の稲庭うどん

秋田県稲庭で生まれた稲庭うどんの本物の味をつくりたい。それが小川の創業の志でした。生地原材料は、豪雪地である稲庭の栗駒山系から湧き出る名水。国内製造の小麦粉、海水塩。そして稲庭の空気、風、時間。職人が手で練り、熟成させ、雪のように白く、美しく仕上げています。

およそ四日間の製造期間に、五段階の熟成を行うことで、麺の中に微かな気泡が生じます。これが小川の「美泡」です。この気泡があることで茹で上がりが早く、独特の強いコシと食感を生むことが秋田県総合食品 研究所の分析結果として発表されています。



1 日目

1 昼夜寝かせておいた塩水と小麦粉を混ぜ合わせます。

大きな団子になるまで練ります。

その後、夕方から朝まで約12時間熟成させます。



2 日目

打ち棒で平らにした後、約3センチ幅に切ります。この後、打ち粉を振りながら手のひらで転がし、紐状にします。

当店では油を一切使用しません。



3 日目

ひと晩熟成させた生地を2本の棒に、交互にひっかけて熟成。さらに延ばし棒でつぶした後、熟成させます。

次に、のれんのように専用の竿に麺をかけ、延ばしていきます。



4 日目

乾燥室では稲庭うどんから水分が発散されるため、温度・湿度を管理しています。

乾燥したうどんは竿からていねいにはずし、均一な長さに切ります。

▼ TENOBE INOVATION 革新的な日本ブランドへ

「稲庭うどん小川」は日本を代表する手延べ乾麺ブランドです。手延べうどんには手作りだからこそ届けられる美味しさがあります。伝統と歴史を守りつつ、常に美味しさや、食べやすさ、健康面を追求する「TENOBE INOVATION」をコンセプトに、これからも進化を続けていく革新的なブランドであることを日本をはじめ世界に広く発信しています。

現在、「稲庭うどん小川」の稲庭うどんはヨーロッパ、アメリカ、アジアなど世界各地に販売網が広がっています。



▼受賞歴

- buyer's room 2024 全国商工会連合会賞
- はばたく中小企業・小規模事業者300社 選出
- あきたSDGsアワード2023 受賞
- 令和5年度輸出に取り組む優良事業者表彰 輸出・国際局長賞
- ブランド事例コンテスト 地方創生審査員特別賞
- 第10回 新東北みやげコンテスト アイデア特別賞
- 第9回 新東北みやげコンテスト 入賞
- 日本パッケージデザイン大賞2023 入選
- BtoB広告賞ウェブサイト<製品PR>の部 受賞 他



【企業概要】

稲庭うどん  小川

会社名：株式会社 稲庭うどん小川
所在地：秋田県湯沢市稲庭町字大森沢144
代表者：代表取締役 小川博和
設立：昭和57年（1982年）5月
URL：<https://www.ogawaudon.com>

【本リリースのお問合せ先】

担当：小川博和・小川選子
TEL：0183-43-2803
e-mail：info@ogawaudon.com

