

半生極細手延べうどん「涼か」 美味しさを極めて新登場

「涼か」
すず



夏は冷やして食べたい「涼か」。こしのある食感、小麦の香りが美味



おぐずかけにした「涼か」。温かくしても茹で伸びせずこしがある。好みの具で楽しみたい

登米の地で1885(明治18年)に創業した二階堂製麺所。長年にわたり美味しい麺づくりのための努力を積み重ねてきた。原材料、製造方法についてさらに研鑽を積んで新たに完成したのが、半生極細手延べうどん「涼か」だ。そのお披露目会が、5月に青葉区一番町の直営店レストランBUNZAで開催された。お客様を迎えて供されたのは、氷の上に盛り付けられた涼やかな冷たい麺とおぐずかけにした温かい麺。お客様は口々に、のど越しがいい、温麺でもこしがある、丁寧に作られたのがわかる味わいだと感想を話し、満足の表情を見せていた。

「涼か」は、うどんの美味しさを極めた逸品だ。原材料として北海道産小麦と宮城県産小麦「あおばの恋」を合わせ、塩竈の藻塩を使用。なめらかでもちつとした食感、やさしい塩の旨みが生きています。

社長の二階堂玲子さんは「私も、手延べ製法の伝統技術と新たな技術を合わせて日本の麺文化を磨き、世界によろこばれる麺を作ろうと努力しています。美味しい麺のある暮らしを楽しんでいただければ幸いです」と話す。

「涼か」は店舗とオンラインショップで販売中。つゆ・さば出汁とのセットで、茹で方、つゆの作り方の説明書付き。家庭でも美味しく作れるため、ギフトにもよろこばれるはずだ。まずは夏に美味しい冷たい麺として味わってみよう。



特製うどんつゆとさば出汁がついた「涼か」のギフト。2食、4食、6食のセットがある



「涼か」に合わせたつゆは、料理長考案の「煎り米出汁」。追いだしを加えた昆布とかつおの出汁に、煎った「だて正夢」を合わせて一晩寝かせたもの。香ばしさと米の甘味、旨みがプラスされ、涼かとの相性も抜群。レストランで8月末まで提供される



BUNZA で開かれたお披露目会。目の前で料理してもらった麺に皆さん舌鼓を打っていた



佐々木料理長が、「涼か」の製法や特長について丁寧に説明してくれた

TEL.022-797-3835

宮城県仙台市青葉区一番町4丁目10-19

ランチ 11:30~15:00(L.O 14:30 / コースL.O 14:00)

ディナー 17:00~22:00(L.O 21:00 / コースL.O 20:30 / アルコール類L.O 21:30)

※日曜はディナー営業お休み

二階堂製麺所 BUNZA

