

受賞麺について

〔部門〕 II類（※茹で上げ後、麺を水洗いし食するもの）

〔製品名〕 国内産小麦の三層麺（生製品、品評会用）

〔主な用途〕 つけ麺、まぜそば

〔使用小麦粉〕 ゆめあかり（愛知県）〈日東富士製粉（株）〉
白いきぬ（愛知県）〈日東富士製粉（株）〉
焙煎香る全粒粉（国産）〈奥本製粉（株）〉

〔かんすい濃度〕 ボーメ度：4.0

〔使用副資材、添加物（かんすい、アルコールを除く）〕

食塩、プロピレングリコール

〔加水量〕 38%

〔めん線〕 切刃 10 番、厚み 2.7mm

〔茹で時間〕 8分 00 秒

〔PR 事項〕 地元愛知県産の小麦粉を使用。焙煎した全粒粉を使用することで、麺を噛み締めると小麦粉の香りが広がります。全粒粉は粒が大きく、普通に製造すると粒がボロボロ落ちてしまうため、全粒粉が入っていない麺帯に全粒粉入りの麺帯をはさんだ三層麺にしました。