

組合員さんの声をカタチに。 試食会を重ねて生まれた『冷凍讃岐うどん』



シマダヤ関東株式会社
前橋工場／FSSC22000認証

また、高齢の組合員さんから「1玉は多すぎて、少しだけ食べたい時があるねん!」との声が寄せられ、シマダヤ独自の『ミニダブル製法』を採用しました。

おいしい笑顔をお届けします



半分に割れる

もちもち

もちもちの歯ごたえ



ココラボ

冷凍・讃岐うどん

便利でカンタン。屋食や小腹がすいた時に、かけうどんや冷やしうどん、鍋のシメに重宝する冷凍うどん。おいさと利便性を追求し、ココラボ商品として生まれた「冷凍讃岐うどん」はデビューして11年。内袋のままレンジで調理ができ、「暑い日に火を使わなくていいから助かる」「冷凍庫に常備しておく」という声も聞かれる人気の商品です。



冷凍うどんの特長

- 1 もっちりもちでコシのある麺のゆでたてを急速冷凍。“つるっ”とした食感が持ち味です。
- 2 冷凍のままパキッと割って使える『ミニダブル製法』。2つに割っても切れ端がでにくいシマダヤ独自の製法を使っています。

ミニダブル

ミニダブルの特長

- 大盛り・小盛りお好みの量で!
- 割ったとき、めんがちぎれにくい!
- 小さな鍋でも調理OK!



凍ったまま
手で割れます!

0.5食にも

半分に割って



1.5食にも

増やして



- 3 内袋のまま電子レンジで簡単調理。



内袋のまま
レンジで
簡単調理



●フードコーディネーターの
おすすめレシピ

旨辛! ビビンラー油うどん

暑い夏にパパッとできる!
チン! したうどんを絡めるだけ

材料 (1人前)

- 冷凍うどん……………1玉
- 白ごま……………適量
- 刻みネギ……………適量
- 卵黄……………1個
- ラー油……………お好みで

- ゴマ油……………大さじ1
- コチュジャン……………大さじ1
- 醤油……………小さじ1
- 砂糖……………小さじ1/2

作り方

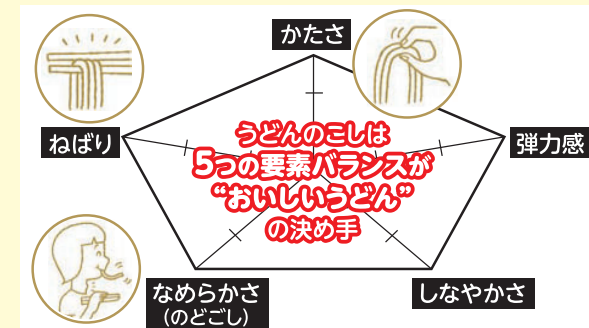
- 1 ★の調味料を盛り付ける器に入れて、混ぜておきます。
- 2 冷凍うどんを袋に記載されている時間、レンジで加熱します。
- 3 熱いうちに②のうどんを①に入れ、調味料を絡める。
- 4 白ごま、刻みネギ、卵黄をトッピングしてできあがり。卵黄を絡めながら、いただきます。

<メモ>

- 辛い方が好きな場合は、味をみながらラー油を追加してください。
- 卵黄を温泉卵にしてもおいしくいただけます。
- 調味料を盛り付ける器で混ぜると、片付けも楽です♪

5おいしいうどん つの条件

ねばり、かたさ、なめらかさ、しなやかさ、弾力感のバランスに気を配り、打ち立てのような食感を急速冷凍で実現しました。



組合員さんの声



電子レンジのできるからとにかく便利。いそがしい時の強い味方です。



子どもたちが大好きでリピーターです。たまに切らすことがあり、市販のものを買ったら、「いつものうどんがいい!」というほどです。



かさばる冷凍うどんは宅配向きの商品ですね。届けてもらえるから、暑い夏も助かっています。

シンプルだからアレンジも自由自在。 量を調整して、コシのあるうどんを 楽しんでください♪

うどんの食べ方はいろいろありますが、夏はうどんのコシが楽しめる『ぶっかけうどん』がおすすめです。納豆やキムチ、梅干しをうどんに添えて。ねぎ、生姜、大根、ミョウガなど薬味にこだわると、楽しみ方もどんどん広がります。

シマダヤ株式会社
藤崎 裕麻さん

