

日 経 M J

'08. 6. 11

食の新・選・組

トウガラシを練り込んだ、ピリッと辛い讃岐うどん「赤い旨・辛（うまから）うどん」。

生タイプ麺（めん）。豪州産小麦粉にトウガラシを配合し、鮮やかな赤い色と刺激的な味わいが特徴の麺に仕上げた。伝統的な讃岐うどん製法を採用、特有のなめらかさと弾力も持ち味だ。

冷・温・煮込みの全温度対応。冷やしうどんではしっかりとした弾力、光沢となめらかさを楽しめる。温めてものびにくく、もちもちとした食感がある。鍋物に使用ば、餅（もち）のような粘りが出で、煮込んでものびにくい。

お薦めのメニュー例としては、シンプルながら麺のうまみを堪能できる「辛玉（からたま）うどん」がある。釜あげの熱々の麺を器に移し、しょうゆをかけ、生卵と刻

ピリ辛の讃岐うどん



みネギを添えて提供する。

賞味期間は製造後常温で約1カ月（夏場は冷蔵保存を推奨）。価格はオープン。

発売元は吉原フードアクティブ（香川県坂出市、☎0877・47・4780）。