

麵・汁・具の3パーツで探求する！

麵 レ シ ピ

MANKI×AELU "Shrimp Noodle Soup with Orange"

関根拓シェフ、
憧れのウー・ウェンさんと、
麵を打つ。

“やわ麵”の時代

酒場で教わるメの麵レシピ / 注目の石臼挽き自家製粉うどんの仕事拝見

[第2特集] ナチュラルワインはコップで



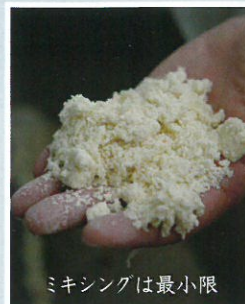
圧力も最小限

4 ローラーの間を通ると、5mm厚さの麺帯に。ローラー同士の隙き間の幅を広くして、麺に余分な圧力を掛けない。



麺帯を作る

3 おからのような状態のまま複合機に入れる。ロールに面する時間を短くするため、速いスピードで通す。



ミキシングは最小限

2 粉がギリギリつながるおからのような状態。グルテンをなるべく出さない。



ミキシング

1 12.5kgのミキサーを使用。小麦粉、塩、水を最長2分間混ぜ合わせる。極力、練らない。



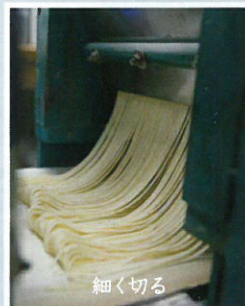
麺箱で休ませる

8 紙をひいた麺箱に収める。1晩寝かせて、余分な水分を紙に吸わせてから発送する。



麺箱に収める

7 200gずつ束ねていく。その際、余分な打ち粉を払い落とす。



細く切る

6 休ませたり寝かせたりはしない。圧延して3mmの厚さにし、幅1.5mmに切り出す。



打ち粉はたっぷり

5 加水が多いのと、グルテンを強く形成させないため、麺同士がくっつきやすい。打ち粉は多めにふる。

「萬樹」の麺の作り方



横山製粉「北海道産小麦DO」を中心に、きたはなみの石臼挽き全粒粉「ロイヤルストーンTYPE A」と春よ恋の石臼挽き粉「ロイヤルストーンSpring F」の3種をブレンドして使用。

「萬樹」の麺レシピ

■配合
北海道産小麦DO……86%
ロイヤルストーンSpring F……10%
ロイヤルストーンTYPE A……4%
塩……2% 水……36%

■工程
ミキシング低速2分
複合・圧延は低圧・短時間
切刃#22・厚み1.5mm

製麺所の仕事、拝見します！

その2

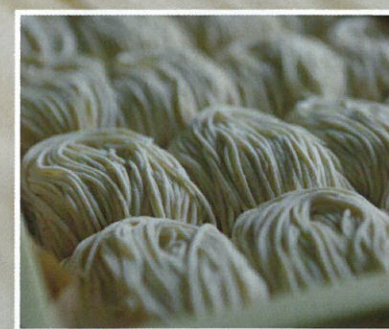
「富士麵ず工房」 × 「萬樹」 波多悠也 × 永田昌彦



ジャンルもエリアも開拓中

昭和22年創業。終戦直後にすいとんを商ったのをきっかけとして製麺業を興す。三代目の波多悠也さんが新しい領域を開拓。現在は生中華麺を中心に、パスタなどジャンルを問わず50種近い麺を生産、東京にも卸す。昨年工場をリニューアルして、練り水の温度をコントロールできるようになった。

◎富士麵ず工房
岡山県岡山市北区下伊福本町1-41
☎086-254-4448 10:00～14:00 日曜休
ラーメンセット300円
(スープ、自家製チャーシュー、メンマ、ネギ、コショウ付き)
キタツラ(1kg) 1000円



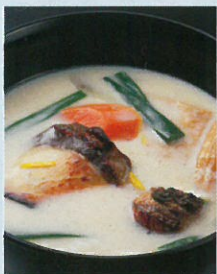
注)「萬樹」の麺は、「萬樹」のFacebookから
<https://www.facebook.com/masahiko.nagata.568>
*すべて送料別途



出合いは約1年前。岡山県にある製麺所「富士麵ず工房」の波多悠也さんは、京都の割烹で「伝説のうどんを作る人がいるよ」との知人の紹介で「萬樹」の永田昌彦さんと同席した。その場は麺談義で盛り上がった。しばらくすると永田さんから「うちの麺を機械で再現できないか」との話があった。

そして最大のポイントはミキシングである。水は多め、コシは粉本来のグルテンで出るので塩は控えめ。グルテンが出過ぎれば中華麺のような硬さになり、風味も減少するから、繋がるギリギリ最小限、1〜2分しかこねない。生地を伸ばして麺帯を作り、複合機で2枚の麺帯を合わせて1枚にする時も、ローラーの上下幅を広くし、圧力が掛かり過ぎないようにした。5mm厚の麺帯は粉の残りが残るガラガラとした仕上がり。弾力も多くは望まないの、麺帯を寝かす工程は不要だ。切り出しは1.5mmと極細の刃を使い、加水が多い分、打ち粉を多めにふる。紙を敷いた麺箱に納めて一晩寝かせ、余分な水分を除いた後に発送である。

波多さんお薦め「富士麵ず工房」の麺を使ったお店



酒粕を使った濃厚でミルクーな仕立てに「うちの麺がこうなると感動。」



イベントで富士麵ず工房の麺を活用。「坂本シェフからは様々なインタビューで刺激をいただいています」



一番好きなラーメン店。鶏ガラを大量に使って取る澄んだ汁は他に類を見ない。

(右) 天神そば
岡山県岡山市北区天神町1-19
☎086-223-7057
10:30～14:30 土曜・日曜・祝日休

(中) チェンチ
京都府京都市左京区聖護院円頓美町44-7
☎075-708-5307
12:00～13:00LO、18:00～20:00LO
月曜休、日曜不定休

(左) はしたて
京都府京都市下京区烏丸通塩小路下
東塩小路町901 スパコ・ジェイ・オール京都伊勢丹3F
☎075-343-4440
11:00～21:30LO 無休



「富士麵ず工房」の波多悠也さん。麺に対する探求心は底なし。右脳と左脳、食べ手としての感覚と製麺理論をリンクさせながら、麺のクオリティアップと領域の開拓に挑む。今後が楽しみ！

買えます！