

# 新発想の「十二麺体」

岡山県・富士麵ず工房

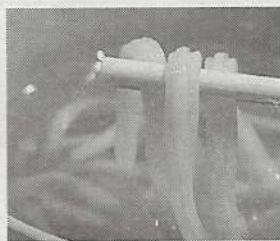
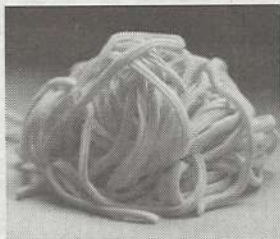
## 生パスタ「ハタヤリン」も



波多悠也社長

昭和二十二年創業で岡山県内の人気ラーメン店を得意先に持つ老舗製麵所の(株)富士麵ず工房(岡山市)は、二〇〇種類に及ぶ中華めん製造のほか、中華めんの製麵技術から起草した生パスタ製造にも力を入れ、現在は自社ブランド「ハタフレス

麵の断面が「十字」の形状の「十二麺体」



カゴとして一五種類の麵を取扱い、その確かな品質に多くの有名シェフやミシュラン掲載店から支持を集めている。

昨年四月には同社二代目社長として三十八年に巨り務めてきた波多伸司氏(現会長)から社長職を託された前専務の波多悠也社長は、細かな顧客の要望に応えるオーダーメイドの麵受注を取り入れたほか、素材・製造方法・味わいのある生パスタの開発に徹底的なこだわりを持っている。

今回は波多社長の新発想のもと、ハイブリッド麵「十二麺体」(生中華めん)と「ハタヤリン」(生パスタ)の新作麵を六月一日に発売。去る五月十四日には岡山市内で新社長

就任式とともに、二種類の新作麵発表試食会も行われた。「十二麺体」は、麵の断面がプラスドライバーのような「十字」

の形状になるように開発した中華めん。「フレイア」(イタリア・カラブリ

ア州の伝統パスタ)から着想した麵で、この凸凹が捻じれてうねることで食感の不均質さが表現され、柔らかくソフトな食感とモチモチ感が複雑に感じられるのが特長。一方、「ハタヤリン」は、北イタリアで愛されている「タ

ヤリン」を中華めんの製造技術から発想したパスタ。原料には卵黄と小麦粉のみを使用し、大径ロールで生地を鍛えることで独特のテクスチャーを引き出し、「六ッ」の特

製切刃で切り出した日本人が好む歯切れと食感の生パスタを再現した。

二種類の麵は、同社のオンラインショップ(<http://fujimenzukonbou.jp/shop/>)にて「十二麺体2食セット(塩味スープ・自家製チャシュー・メンマ付)」が二二九円(税込)、「ハタヤリン1食セット(特製ソース付)」が一四八〇円(同)で六月一日から販売しているほか、「十二麺体」は、岡山の銘店「麵酒一照庵」の新作メニューに採用された。

波多悠也社長は、弊社はBtoBの取引を中心に生中華めん製造に加え、生パスタ製造も手掛けて十五年が経過した。今では生中華めんと生パスタのノウハウが互いにオーバーラップし合うという不思議な感覚が身につき、この感覚を活かしてジャンルを超えた麵の提供が今後弊社の役割と考えている。しかしながら、一番の根幹は麵を通して「美味しくてあたたかい食卓を届ける」ということを常に大切にしていきたい」と語った。