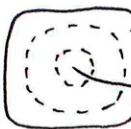


うどんの
おいしさについて②「コシ」

うどんの評価で重要な要素に「食感」があります。口に入れた時の舌ざり、喉ざり、噛んだ時の歯ざり(=コシ)などのことです。しかし、ただ硬いだけのうどんや、十分にゆであがっていないうどんは、コシがあるとは言いません。

【ゆであげ直後
うどん断面図】



外側
水分 80%
中心部
水分 50%

この水分の差が、噛みはじめはやわらかいけど噛みきるには力がいる=「やわらかい中にもコシがある」うどんとなるわけです。

困ったことに、時間が経つと外側から内側へ水分の移動が起り、全体として水分が均一化されます。これが歯ざりのない、いわゆる「のびた」状態です。

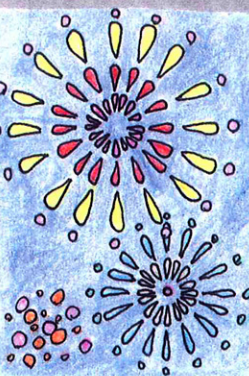
のらやでは お客様に最高のコシを楽しんでいただけるよう頑張っています。店がやっているのに15分ほどお待ちしてしまうのもこのためです。決して「のびた」うどんはお出しません。創業時からのこだわりです。

残りますように...

思い出のページに「のらや」が

わくわくします。皆様の楽しい

今夏は花火を何回見らぬでしょう...考えるだけで



天神祭ももうすぐですね。

時の流れは速いもので、祇園祭

気づけば今年も半分過ぎました。

のらや通信
7月号

株式会社 のらや
0120-680-908
ホームページ
<http://www.noraya.com>

夏フェア

6月27日スタート

水なすも夏を感じさせて

くれる食べ物の一つ。果皮がやわらかく、しかも水分を多く含み、サラダで食べられるほどアクも少なくしてほのかな甘みがあります。のらやでは浅漬けに

して夏季限定のメニューにお付けしています。

「あぁ夏だな」と思いながら
味わっていただきたい食材です。

お持ち帰り

生うどん

2人前

見本

のらや流

穴子のひつまぶし はじめました

土用のうなぎといえば「夏バテ予防」として有名ですが、穴子も皮膚や粘膜を強め、細菌に対する抵抗力をつけるビタミンAを

多く含みます。しかし脂肪分はうなぎの半分以上! (←うなぎの油をみそでとる...?)

「ひつまぶし」とはうなぎの蒲焼を細かく刻んでごはんにかけて食べる名古屋の郷土料理。

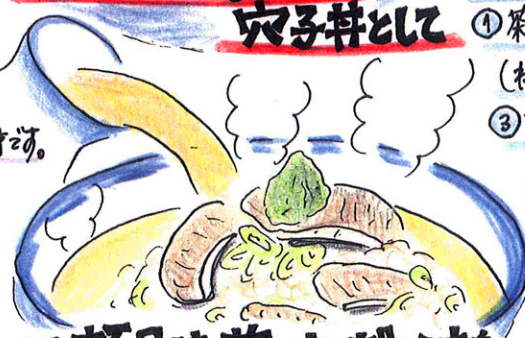
3種類の食べ方を順番に行います。

- ①茶碗に盛りそのまゝ
- ②薬味(ねぎ・のり・わさびなど)をのせて
- ③だし汁をかけお茶づけに...

今夏ののらやは穴子アレンジしたひつまぶしをご用意し、2通りの食べ方を楽しんでいただけます。のらや自慢の「お茶づけ」は最高です。是非ご賞味下さいませ。



一杯目はそのまま
穴子丼として



二杯目は薬味・だし汁を
かけて お茶づけのように

今年はロンドンオリンピック。いよいよ7/7開会式ですね。日本勢がんばれ!