

うどんの

おいしさ

(かみとマジックなほなし...)

③『味』

うどんの場合、だしあつゆの味の方が評価対象になりやすく、麺そのものの味について強いにこだわりがある方は少ないかもしれません。でも「うどんとつゆとの絡みがよくない」とか「うどんにだししゃれていない」とかの経験はありますか?それはうどん自身に味がないのが原因かもしれません。

うどんの味とは、口に入れて嚙んだ後少し遅れて広がる小麦粉の風味と小麦粉のもつほんのりとした甘みです。挽きたてであるほど風味は強く、同じ小麦でも外皮に近づくほど風味も味も濃くなります。(ただし外皮に近づくと色がくすんでくるのが難しいのです。) のらやのうどんは厳選して小麦粉を毎日、熟練した職人が麺打ちしています。小麦を感じながら、是非召し上がってみて下さい。(終)

予定はいかがですか?暑さに負けそうにならない、のらやの冷たい麦茶とおうどん、そしてわらび餅を食べに来て下さい。

蝉の声にも勝る眠やかな夏を楽しめましょう!



暑中お見舞申しあげます

炎暑ことのほか厳しい中、今年は『節電の夏』

です。皆様も様々な工夫をされていること

思います。さて、もうすぐお盆休み!

のらや通い

8月号

株式会社のらや

0120・680・908

<http://www.noraya.com>
のらや通信バックナンバーもこちら

夏は めっぽう 天さる ごしよ。

夏の定番「ざるうどん」。のらやは、色んなおうどんにありますから、夏に一番ご注文が多くなるのが「天ぷらざるうどん」です。そこで今年は天ぷらをあげました期間限定の「夏の天ぷらざるうどん 1180円」をおすすめしております。メニュー選びに迷ったら

コレ!間違ひないです。



日本伝統の 飲み物 打ち水

土塀を真めたり、気化熱を利用して暑さを和らげたりするため、日本人は昔から打ち水を続けてきました。茶道の世界では、亭主はすべての準備が整い客人を迎える状態になって初めて玄関に水を打ちます。また客人も打ち水されていることを確認して、茶会が行われる家に入ります。といふ暗黙の決まりがあります。打ち水を清め、心地よくお客様を迎える。おもてなしの心から生まれたのです。最近では打ち水が夏のイベントになります。今年も7/22~8/23、地球温暖化防止の観点から政府が推奨する「打ち水大作戦」が全国で実施されています。昔ながらの涼しさ…風鈴の音…蚊取り線香にうちわ…浴衣・打ち水…「日本の夏」をまだまだ楽しめましょう。