

「氷眠うどん」

たも屋

最新凍結技術「眠る冷凍」

たも屋(香川県高松市、黒川眞弓社長)は、6月1日から冷凍うどん「氷眠(ひょうみん)うどん」を直営店舗で店頭販売している。讃岐うどん店「たも屋」は四国エリア、大阪、海外で17店舗を展開している。

▷「氷眠うどん」＝「うどんを眠らせて凍結」する技術を採用している。コンセプトは「そのまんま讃岐うどん」で、店舗で食べるうどんに可能な限り近づけた冷凍うどんとして開発した。うどんの生地は製造段階で足踏み工程を導入、凍



結前のゆで時間は9割としており、最終調理の段階で、茹でたてが味わえるように工夫している。うどんを「眠らせる」とは、表面は凍結させ、芯の部分は生の状態にしておいた後に、瞬間冷凍するというもの。店頭販売のほか、同社オンラインショッピングサイトでも販売している。賞味期限は3か月で、5食入り税込540円、だし付き税込940円。

食品産業

しんぶん

発行所 食品産業新聞社

本社 〒110-0015 東京都台東区東上野2-1-11 サンフィールドビル8F
電話(代表) 03(6231)6091 ㊟03(5830)1570・1571

大阪支局 〒530-0044 大阪市北区東天満1-11-15 若杉グランドビル別館
電話(代表) 06(6881)6851 ㊟06(6881)6859

購読料 3ヵ月/12,000円+税 6ヵ月/23,000円+税 1年/44,000円+税