

贈答向け高級生うどん「輝」新登場

健康に良い水素サブリを使用
うどん職人「黒川保」の会心作

たも屋

讃岐うどん専門店の「たも屋」(本
店：高松市朝日新町一―一六 黒川
保社長は、贈答向けに特化した高級
生うどんの商品化に成功し、11月17
日より販売を開始した。

高級さぬき生うどんの名称は、「輝
(かがやき)」このうどんの特徴は、
ネーミングのように麺の表面がシル
クのように輝いていること、「のどご
しも非常に滑らかく、従来にない新
しい食感が楽しめる進化系讃岐うどん
んがここに誕生した。

うまさの秘密は、うどん業界で初
の水素サブリを材料として使ってい
るからである。水素サブリを提供し
たのは、県中小企業家同友会の支部

仲間である鶴田秀樹氏(徳口ハスネ
ット社長)。

水素は体内の活性酸素を無害化し
身体のサビを止める効果もあり、運
元力がとてつもなく高い。

以前より同社は、店頭やネットを
通し上産用うどんを販売していた
が、黒川社長は今以上においしく、見
た目も美しい麺を作りたいという熱
い思いがあった。



黒川社長はこの健康に良い水素に
目を付け、今年初めからうどんづく
りに取りかかり、10ヶ月の試行錯誤
の末によりやく完成した。

むろん小麦粉も、仕入先の吉原食
糧に「輝」専用の粉を作ってもらう特
注としたことは言うまでもない。
「食べた人がこの麺のように元気で
輝いて欲しい」と思いを込めて作っ
た。(黒川社長)

「輝」の価格は、3人前九八〇円、6
人前一七八〇円、12人前二九〇〇円
(化粧箱入)となっている。扱い店も、
百貨店、駅、高速道路のサービスエリ
ア等に拡充配置する方針。

また黒川社長は、第2弾となる進
化系讃岐うどんの商品開発を進めて
いきたいと意欲満々である。

17日当日は、同社林町にて「輝」試
食会を開催。午前中は、子育てNPO
の親子連れを招き、また午後からは
サッカーチーム「カマタマーレ讃岐」
の選手を招いて盛大に試食会を開催
した。(〇八七―八二―一四四八〇)