

トマトの粉末で 紅白うどん開発

たも屋「年明け」用に

たも屋（高松市）は、年明けうどん用の紅白うどんを発売した。赤色のうどんは、綾川町のまつもと農園が栽培したミディトマトの粉末を使用。トマトの赤い色素のリコピンには抗酸化作用があり、生活習慣病の原因となる活性酸素を低減するとされる。縁起の良さだけでなく、健康にも良いうどんとして、来年春に

は結婚式の引き出物としても売り込む考えだ。

年明けうどんは、梅干しを麺に乗せるなどして紅白を彩り、元旦から15日までに食べるのが定義。縁起物として全国に定着させようと、製麺団体などで作るさぬきうどん振興協議会が昨年提唱した。

たも屋は家庭で楽しめるオリジナルの年明けうどんを商品化しようとトマトに目を付け、まつもと農園と連携してリコピンを豊富に含むミディトマトを利用。同農園が乾



燥させて粉末にしたものを、少量の食紅を加えて練り込み、生うどんを製造した。ゆでた麺は、ほんのりと赤く仕上がる。

高松市朝日新町の本店、同市林町の林店で来年1月中旬まで販売し、インターネット販売でも取り扱う。紅白6人前ずつで2940円（税込み）。

たも屋が発売した年明けうどん