

うどん+トマト 「紅白めん」開発

高松市のうどん店「たも屋」がオリジナルの紅白めんを開発し、15日までの期間限定で店頭販売をしている。うどんそのものに赤色をつけ、白色のうどんと合わせた。めんの色「け」に契約農園のトマトを使用しているのが特徴という。こうした色付けをしているのは県内で少数派ではあるが、同店は「健康性」などをアピールしている。

(木嶋みのり)

高松の「たも屋」、15日まで販売

紅白の縁起をかついだ「年明けうどん」は今年2年目に入り好評だが、「白いうどんに梅干しや赤いかまぼこなど赤色の具を載せたもの」が多い。

同社の黒川保社長(47)は、

オリジナルの紅白うどんを作ろうと考えたとき、「色づけは健康食材のイメージがあるトマトにこだわった」という。トマトケチャップやトマトジュースなどでも実験し、やがて、中小企業家同友会の仲間と「ミディトマトを栽培している「まじもと農園」(綾川町)との間で提携の話がま



紅白のうどんを作った黒川社長。右端がミディトマトの粉末＝高松市朝日新町

とまった。ミディトマトは大きさが一般のトマトとラチトマトの中間くらいだが、一般のトマトに比べ、抗酸化作用のある赤の色素「リコピン」が豊富であるという。

黒川さんは、このミディトマトを開農園で乾燥粉末にしてもいい、うどん作りの過程で使う塩水に混ぜている。2.5リ玉分の小麦粉25%に対して、使うトマトの粉末は12.0%。トマトはタネも含めて丸ごと粉にしていて赤色が薄まるため、少量の食紅で補っているという。

梅干しや食紅を使っためんと比べ、この薄ピンク色になるが「タネは皮とともに栄養価が高いとされているので、除外しない」と黒川さん。

紅白のめんが各330円入りと袋ずつとゆ付きの12人前で1セット2940円(税込込み)。昨年12月5日から店頭販売を始め、1月6日まで約150セットが売れたという。黒川さんは「うどんに「トマト」という意外性でも消費者にアピールしたい。結婚式の引き出物などで正月以外にも販売をめざす」と意気込む。

紅白各1袋ずつの6人前(1470円)でも購入できる。高松市朝日新町の本店(0120・9277・624、午前7時～午後2時、日曜休み)と、同市林町の「林店」(午前8時～午後3時、火曜休み)の2店舗とホームページ(htt p://www.tamoya.com)で15日まで販売している。