

製麺業界必読の新聞

# 麺業新聞

発行所  
株式会社 麺業新聞社  
〒101-0041 東京都千代田区神田須田町1-17  
☎03-3253-5931 FAX03-3251-9081  
E-mail mengyou@lily.ocn.ne.jp  
購読料1年 28,350円(税込)



## 「にんじんうどん」

埼玉県・村上朝日製麺所

### ニンジンが苦手な人でもOK

(有)村上朝日製麺所(埼玉)間出荷量県内第一位を誇る、

県新座市、谷口昇社長は、市を代表する产品。地場産のニンジンを練り込んだけ「にんじんうどん」(生)地場産の良質なニンジンをの販売に力を入れている。ペースト状に加工し、三〇%練り込んでいる。ニンジン自体が持つ色素(βカロウ、サトイモなどさまざまな野菜類が栽培されているが、なかでもニンジンは年々、栽培が栽培されている。ジの色合いを呈し、口にすが、なかでもニンジンは年

味と甘みが感じられる。ニンジン特有のクセが抑えられているので、ニンジンが苦手という子供たちにもおいしく食べてもらえるといふ。

また、最近の研究によれ

ば、ニンジンの色素βカロウは、ニンジンの色素βカロウ袋)。一七五〇円(税込・送料別)。ネット通販やイ

ベントでの販売を主に展開を図っている。また、市役所の食堂や市内の料理店に業務用でも供給し高い評価を得ている。

△×△、スープ付き)。価格は一二六〇円(税込)。

同市内の道の駅くじ・やませ土風館や北三陸天然市場、スーパーなどで販売しているほか、業務用で市の焼肉店やレストランにも

供給しており、「久慈ならではの素材を活かした新しい味わいの冷麺」との評価を得ている。製造は県内の製麺メーカーに委託している。

働きを阻害する作用を持つことが明らかになっているが、同社によると、にんじんうどん一食中には、成人が一日に必要なカロチ