

YouTube【埼玉うどん子 TV】監修！滑らかなのど越しのうどんと、ごまの風味豊かなコクのある冷汁つゆ。「埼玉名物冷汁うどん」を 2024 年3月下旬 新発売。

有限会社翁の郷（取締役：神田広人）は、YouTube チャンネル【埼玉うどん子 TV】を運営する武正倫氏とのコラボ商品「埼玉名物冷汁うどん」を 2024 年3月下旬に新発売いたします。



埼玉県は香川県に次ぐ全国2位のうどん生産量を誇る、知られざるうどんの産地です。翁の郷は、埼玉県で最も食べられ、親しまれてきた埼玉の名物「肉汁うどん」を商品化し発売。香川県で行われた「全国年明けうどん大会」に埼玉県を代表して2年連続出店するなど、各種イベントに精力的に出店し、埼玉県のうどんの魅力を発信し続けております。

一方、YouTube チャンネル【埼玉うどん子 TV】を運営する武正倫氏は、埼玉県内のうどん店を1店1店巡り、自身で製作した動画で、埼玉のうどんを盛り上げるために活動をされておりました。

そんな両者がタッグを組み、埼玉のうどんをさらに盛り上げるため、本プロジェクトが始動。

埼玉県にはたくさんのうどんの種類・食べ方がありますが、武正氏の出身が加須市ということもあり、肉汁うどんに次いでポピュラーな「冷汁うどん／すったて」を開発することになりました。

武正氏には製造元・岩崎食品工業へ何度も足を運んでもらい、試作・改良を繰り返しました。

めんは埼玉県産の地粉を使用し、もちもちとしたコシと滑らかなのど越しの「島田造り地粉うどん(乾麺)」を採用。つゆは、麦みそ、赤みその割合を何通りも試し、甘みとコクのバランスが絶妙な冷汁つゆが完成しました。

■冷汁について（冷や汁／すったて）

それぞれの地域でとれる野菜や魚を使い、日本各地様々な場所で独自に発展してきた郷土食「冷や汁」。中でも埼玉の「冷や汁」は、稲作の裏作として小麦の栽培が広く行われた“うどん文化”のある土地ならではの、うどんのつけ汁として食べられてきた。かつて農作業は手作業が基本だったため、稲作を行う農家では田植えから収穫までの時期はとても忙しく、朝から日暮れまで時間を惜しんで作業に明け暮れていた。農繁期に作るのに手間がかからず、栄養もある「冷や汁」は重宝された。四方を川に囲まれ、肥沃な土地を持つ川島町では、古くから稲作が盛んで、「冷や汁」のことを「すったて」と呼び、農家の定番の食だった。「すったて」とは、野菜などの具材をすりばちですり、「すりたて」を食べていたことに由来する。「冷やし汁」「つったて」とも呼ばれる。

※農林水産省／うちの郷土料理より抜粋

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/33_3_saitama.html

◆YouTube【埼玉うどん子 TV】武正倫氏について



うどんと埼玉を愛し、県内のうどん屋さんを紹介する動画クリエイター。

これまで訪問したお店は170店舗以上。(2023年11月現在)

元教員の経験を活かした、わかりやすい説明と軽快な語り口が年齢を問わず県内のうどん好きから大きな支持を受けている。

公共交通機関での移動がモットーであり、動画をみれば、地元埼玉の再発見につながることも間違いなし！あなたの地元にもお邪魔してるかも？

埼玉のうどんの盛り上げ隊長として、日々うどんを食べ歩き活動中。

YouTubeチャンネル：<https://www.youtube.com/@saitamaudonkoTV>

埼玉県物産観光協会と連携して、埼玉県内のうどん店をめぐる観光スタンプラリーを企画するなど、動画以外の活動も精力的に行い、埼玉のうどんの魅力発信に貢献している。

埼玉県物産観光協会／観光スタンプラリー：<https://chocotabi-saitama.jp/topics/74185>

商品名	埼玉うどん子 TV 監修 埼玉名物冷汁うどん
JANコード	4901176070827
内容量	480g（めん330g×1、つゆ50g×3）
荷姿	16個入／1ケース
希望小売価格	1,000円（税抜）
発売日	2024年3月下旬

【お問い合わせ先】

有限会社翁の郷（おきなのと）

〒349-0133 埼玉県蓮田市大字閨戸 280

TEL:048-765-8000 FAX:048-765-8080