

## 地元への愛着込め 日本一のうどん粉で ご当地麺『三河地粉うどん』誕生 ~ 手打伝麺 野風増 ~

「3年程前、常連のお客さんの中で農林水産省に勤めている方に「この粉でうどんをつくってくれないか」と持ちかけられ試作したのが、誕生のきっかけです。試作品を口にした瞬間、素直に「おいしい」と感じ「この粉で新商品をつくりたい」と思いました。当時試験段階で改良中の小麦の粉で、この粉との出会いが三河地粉うどん誕生のきっかけでした。

この小麦は、色・つや・こし・なめらかさ等の観点から評価される『平成15年度東京製粉協会技術委員会「うどん官能評価」』でうどんの名産地として名高い讃岐・群馬のうどん粉を抑え、トップの評価を獲得。岡崎・豊田・安城を中心とした三河エリアで生産されている地元の粉で、平成16年7月に愛知県奨励品種に選ばれたものです。売り上げが頭打



素朴な器が“三河地粉うどん”引き立ちます。1日30食限定。800円

代表者：鈴木由夫氏  
岡崎市稲熊町5丁目108  
ノースグリーンビル1階  
(0564) 26-2280

### 営業時間

定休日：毎週水曜日  
平日 11:30 ~ 14:30  
17:30 ~ 21:30  
日・祝 11:30 ~ 15:00  
17:00 ~ 21:30



ちで、これからは“Only One”を切り口にする必要があると感じていた時、Only Oneを目指すのであれば、同時に自分が生まれ育ち商売をしている岡崎もPRで

きるものにしたいとの考えがありました。そんな想いから生まれたのが、『三河地粉うどん』です。うどんそのものを的確にPRできるよう、名前にもこだわりました。こしがあってもちっとした食感が楽しめ、なおかつ甘味があります。試食後には「何もつけずそのまま食べる方が美味しい」といった声も聞かれ、素材本来の味である麺そのものを楽しんでいただけます。

食文化の豊かなところに人が集まり、そこから人と人との結びつきで世界がひろがり文化が生まれていきます。地のものを大切に食の世界を提供することで岡崎のPRにも繋がる、そんな店づくりを行っていきたいと思います。」