

「五島うどんフェア」を都内5店舗で開催 幻といわれた“五島うどん”を食すチャンス

際コーポレーション株式会社（本社：東京都目黒区大橋2-22-8 代表取締役：中島武）では、2018年1月12日(金)から2月25日(日)まで、都内5店舗で「五島うどんフェア」を開催します。

長崎県・五島列島の特産品「五島うどん」を、地元で有名な“地獄炊き”（提供は一部店舗）や、鶏柚子うどんや鍋焼きちゃんぽんうどんといったオリジナルメニューで提供します。今回のフェアは中目黒、原宿、秋葉原、浅草、深川と街の特徴が異なるエリア5か所で展開します。まだまだ東京では見かけることが珍しい「五島うどん」ですが、フェアを通してより多くの人にその美味しさを伝えて参ります。

現在、際コーポレーションでは新上五島町の新鮮な食材や、特産品を使ったメニューを味わえる料理フェア「上五島のごっつ。フェア2018」を開催しており、「五島うどんフェア」もその一環となっています。

五島うどん、あご出汁の魅力を東京で堪能

「五島うどん」は九州の最西端に位置する長崎県・五島列島で作られます。古くは遣唐使によってもたらされたとも伝わる「五島うどん」は、手延べ製法で作られる細いうどんで、島の特産である椿油と塩を使い、つるりとしたのどごしと。ほどよいコシがあるのが特徴です。かつては生産も少なく、ハレの日に食べる貴重な食品で、五島でしか食べられない幻のうどんと言われていましたが、現在は五島列島を代表する特産品となっています。五島手延べうどんづくりの本場である新上五島町には35の製麺所があり、それぞれの麺に特徴があります。

「地獄炊き」は島でのうどんの一般的な食べ方で、うどんを鉄鍋でぐらぐらと茹で、生醤油と生卵、または近年関東でもブームになっている「あご」（飛魚）出汁につけて食べます。フェア開催店舗では、「地獄炊き」以外のうどんもあご出汁で提供します。香り高く、黄金色の上品な味わいをお楽しみください。

五島うどんフェア 1月12日（金）～2月25日（日）

店舗	メニュー
「藪ノ樫 中目黒」 東京都目黒区青葉台1-28-3 エル・アルカサル中目黒1F 03-6303-2450	<ul style="list-style-type: none"> ・地獄炊きうどん ・海老天ぷらうどん ・鍋焼きちゃんぽんうどん ・牛すじカレーうどん ・おあげと葱のうどん
「つつみ屋 浅草」 東京都台東区浅草1-33-5 03-3842-7373	<ul style="list-style-type: none"> ・海老天ぷらうどん ・豚とろろうどん ・鯨竜田揚げうどん
「つつみ屋 ヨドバシAKIBA」 東京都千代田区神田花岡町1-1 ヨドバシAKIBA 8F 03-3525-8399	<ul style="list-style-type: none"> ・地獄炊きうどん ・海老天ぷらうどん ・鶏生姜うどん ・豚しゃぶうどん ・鴨ねぎうどん
「ヒカリ屋 深川」 東京都江東区木場1-5-10 深川ギャザリア プラザ棟1F 03-5857-2162	<ul style="list-style-type: none"> ・海老天ぷらうどん ・鯛柚子うどん ・じゃこ天うどん ・豚カツカレーうどん
「鶴亀楼 原宿」 東京都渋谷区神宮前4-27-2 03-5413-3947	<ul style="list-style-type: none"> ・地獄炊きうどん ・海老天ぷらうどん ・鶏柚子うどん ・鴨ねぎうどん ・チキンカツカレーうどん

