

うどん de 腸活！クラウドファンディングで募集中

『腸活』に興味はありますか？

朝食『腸活』！ 朝の忙しい一時に、小鍋でお湯を沸かして、凍ったままのうどんを3分茹でるだけ。茹で湯がそのままお出汁に。ちょい足しレシピは無量大。

当社 de 『腸活』 with クラウドファンディング



当社藤井代表は海外出張が多く、飛行機に乗る頻度が高いことで、スッキリしない毎日に悩まされていました。そして代表から「自分も悩んでいるし、大勢の方も悩んでいる問題だから、これが当社のうどんでは何か出来れば面白いね」との鶴の一声があったのですが…

よくよく調べてみると、スッキリしない毎日に不満を持っている方、『腸活』に興味を持ち実践している方が多いこと多いこと。

私たちが麺をお届けしているお客様にも悩んでいる方が大勢いらっしゃるし、これを解決しないで、何が「麺のある楽しいライフスタイル」だよ！との想いから、当社ラボでプロジェクトが立ち上げられました。

当社ラボで科学的な考察を重ねた結果、3つの成分をキーワードとすることで、解決の糸口としました。

- 水溶性食物繊維
- 不溶性食物繊維
- 不飽和脂肪酸

朝食『腸活』！ 茹で湯ごと食べられるお手軽さ

これら成分を多く含む天然素材をうどんに練りこみ、美味しいものにするには、大きな壁がありました。当然ですが、うどんは「茹でる」ということです。

うどんは、茹でると塩分であれば8割程茹で湯に抜けてしまいます。食物繊維は比較的抜けにくいですが、不飽和脂肪酸は簡単に茹で湯に抜けてしまいます。

茹でると抜ける成分を練りこむ意味ってあるの？これを解決する為に、茹で湯ごと食べられるような商品にしたいと考えました。

しかし、うどんは本来茹で上がりやすくするために濃い塩水で練り上げます。ただし、大部分の塩が抜けた茹で湯は塩辛くて食べられなくなります。

逆に、薄い塩水で練り上げた場合には、茹で上がりが遅くなり、麺肌の荒れ等の悪影響があります。

試行錯誤し、薄い塩水でも茹で上がるのが早い条件を見つけ、茹で湯ごとおいしく食べられるような商品を作りあげました。

詳細はクラウドファンディングページより

<https://www.makuake.com/project/kijoanudon/>

《本クラウドファンディング企画に関するお問い合わせ先》
株式会社 讃匠(さんしょう)
〒769-0203 香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁 37 番地4
Tel 0877-85-6258 Fax 0877-56-7126
Web <https://www.kijoan.com/>
Mail development@kijoan.com
担当: 曾田、大場