

# 埼玉うどんを全国に、「彩の国優良ブランド」認定取得

～地産地消で地元へ貢献、「冷凍武蔵野うどん」発売～

株式会社武蔵野フーズ(本社:埼玉県朝霞市、代表取締役社長:安田信行)は、2021年10月に発売した冷凍「武蔵野うどん」において、優良な県産品の普及を図るために一般社団法人埼玉県物産観光協会が認定する「彩の国優良ブランド」を取得しました。



## 1. 開発経緯

地域の伝統継承や埼玉のうどん文化振興のため、当社に縁の深い武蔵野台地(埼玉県西部・東京都多摩地区周辺)発祥の「武蔵野うどん」の開発に取り組みました。

武蔵野台地では、古くより良質な小麦の生産が盛んであったことから、各家庭でうどんを打つ習慣があり、茶色くコシの強い麺が特徴とされています。

武蔵野うどん本来の味を継承できるよう、材料は古くから武蔵野うどんに使用された「農林61号」の後継品種「さとのそら」と塩のみで作り上げ、特注乱切り刃により手作りのような家庭のうどんを再現しています。また茹でた麺を急速凍結することで、保存料不使用でも製造日から1年の長期保存が可能となっています。埼玉県のご当地うどんを全国にお届けすることで、地域振興、地産地消の推進を図っております。



## 2. 3つの特徴

- (1) 埼玉県産小麦粉「さとのそら」100%使用
- (2) 特注乱切り刃による家庭での手作り風うどんの再現
- (3) 真空製法、急速冷凍製法により添加物不使用でも強いコシを実現



武蔵野うどん



讃岐うどん

## 3. 使い方・利用シーン

用途	利用シーン
業務用	学校給食における食育活動(地産地消、郷土料理体験) 飲食店におけるメニュー拡充(ご当地うどんフェア等)
市販用	ご家庭でのうどんメニューの多様化(肉汁うどん、キノコ汁うどん、すつたて)

#### 4. 製品概要

麺の旅路 武蔵野うどん

原材料:小麦粉(国内製造)、食塩

規格:1 パック 5 食入り

価格:オープン価格



#### 【会社概要】

会社名:株式会社武蔵野フーズ (<https://www.ms-net.co.jp/ms-foods/>)

所在地:埼玉県朝霞市西原 1-1-1

代表者:代表取締役社長 安田信行

設立:昭和 52 年 9 月

事業内容:食品製造・販売事業

株式会社武蔵野フーズは、「もっとおいしく」、「もっと健康に」を掲げ、パン、

パン粉、クルトン、麺、惣菜、宅配食の製造・販売事業を行っています。

関東から九州にかけて構える工場では、業界を牽引する多様な設備を

備え、高い技術力と開発力で、高品質かつ美味しい商品を日々製造

しています。

本商品を製造している東京麺工場(埼玉県新座市)では、うどん、蕎麦、

中華麺、パスタ等、主要な麺類全て製造しております。業務用では、麺専門店を含む外食産業向け、学校等給食施設

向け、海外輸出用など、幅広いニーズに対応し、近年は一般消費者向けの商品にも力を入れています。

直営ストア「本格冷凍麺工房武蔵野」(<https://shopping.geocities.jp/menkobo-musashino/>)



【本リリースに関するお問い合わせ先】(お客様・報道機関共通)

株式会社武蔵野フーズ 営業部 担当:伊藤、黒岩

TEL : 048-487-3022 ※受電時間 10:00~17:00 (土日祝を除く)

E-mail : musashino.foods@ms-net.co.jp