

## 長崎県五島列島伝統の手延べうどんが「お手軽に」 ご当地冷凍麺シリーズ「麺の旅路 五島うどん」新発売のお知らせ

株式会社武蔵野フーズは、2021年秋よりご家庭向けご当地冷凍うどん商品の販売を行ってきましたが、この度事業の好調を受け、新商品として6月下旬より「麺の旅路 五島うどん」を発売しました。

### 1. 新商品「麺の旅路 五島うどん」について

長崎県五島列島に古くより伝わる手延べ製法で作られる五島うどんは、日本三大うどんの一つも称されます。特産の椿油等の植物油を塗布しながら、手延べ製法で丁寧に作られる過程で、何度も熟成を重ね、じっくりと乾燥させ、通常は乾麺として流通しております。この伝承の技を受け継ぐ麺匠によって、うみだされた細うどんはコシが強く、白磁のような艶、滑らかな食感、奥深い味わいが特長です。



しかしながら、五島うどんはその希少性からごく一部の量販店や通販でしか購入ができないため、麺好きから「幻のうどん」とも評され、敷居が高いイメージのご当地うどんとなっております。

そこで、武蔵野フーズでは五島うどんの美味しさをもっと手軽に、もっと身近に感じていただけるよう、職人たちの技術の結晶である手延べの乾麺を五島列島より仕入れ、その意志を受け継ぎ、丁寧な下茹でと、麺の組織を壊さない急速凍結製法により「麺の旅路 五島うどん」として市販商品化しました。

### 2. 商品開発の背景

市販されているご家庭用冷凍うどんは、その多くが讃岐うどん、稲庭うどんをモチーフとしたものですが、武蔵野フーズは2021年秋より日本各地の特徴あるご当地うどんの美味しさを、より多くのお客様にお届けしたいとの思いで、第一弾として埼玉県産小麦使用の「麺の旅路 武蔵野うどん」、福岡県産小麦使用の「麺の旅路 筑後うどん」を発売しました。お陰様でこれら



の冷凍うどん商品には、お客様より高い評価をいただきましたので、第二弾として「麺の旅路 五島うどん」投入を決定しました。

五島うどんは乾麺の場合、ご家庭で 5～8 分程茹でる必要がありますが、茹で冷凍うどんにしたことで、茹で時間はわずか 1 分に短縮されます。また、電子レンジ解凍することもでき、暑い夏の調理シーンではお湯を沸かす手間も省くことができ、五島うどんの魅力を更に波及させる商品となっています。

武蔵野フーズでは、今後も麺類のある食生活をより豊かに、身近にしていけることを使命として、良品開発、良品製造に取り組んでまいります。

### 3. 新商品概要

商品名	五島うどん
内容量	めん 200 グラム × 2
原材料	めん(小麦粉、食塩、なたね油、大豆油、椿油)(国内製造)
価格	オープン価格
おすすめのお召し上がり方	冷メニュー(ざる、ぶっかけ等) 温メニュー(かけ、地獄炊き等) 

### 4. 既存のご当地冷凍うどん

商品名	内容量	原材料	概要
武蔵野うどん 	めん 200 グラム × 3	小麦粉 (国内製造)、 食塩	埼玉から東京西部で伝統的に食べられてきたコシの強さと豊かな小麦の風味が特長のうどんです。埼玉県産小麦を 100%使用し、極太の乱切りうどんに仕上げました。肉汁うどん、鍋焼きうどん等におすすめです。
筑後うどん 	めん 200 グラム × 3	小麦粉 (国内製造)、 食塩	ふんわり、もちもちした食感が特長で九州南部を中心に愛されているうどんです。福岡県産小麦を 100%使用しており、ごぼ天や牛肉など九州定番の具材をトッピングしたかけうどんのほか、ざるうどんにもおすすめです。

### 5. 商品に関するお問合せ

株式会社武蔵野フーズ 営業部 EC 課担当まで

TEL: 048-487-3022 Mail: [musashino.foods@ms-net.co.jp](mailto:musashino.foods@ms-net.co.jp)