

報道関係者各位
プレスリリース

2015年08月26日
味の民芸フードサービス株式会社

味の民芸 『うどん天下一決定戦 2015』 出場！

東京・代々木公園で『うどん日本一！』を決める熱き戦いに、味の民芸も参戦！

味の民芸フードサービス株式会社（本社：東京都立川市、代表取締役社長：大西 尚真）は、2015年8月28日（金）～8月30日（日）の3日間、東京都代々木公園イベント広場にて開催される「うどん天下一決定戦 2015」に出場いたします。

【味の民芸 出場商品概要】

味の民芸のうどんは『手延べ製法』。つるつる、もちもちの食感が特徴です。

味の民芸創業以来の味『肉すきうどん』を冷やしバージョンにリニューアルし、うどん天下一決定戦 2015 に参戦いたします。

今年は“2つの味わい”をお楽しみいただけるよう『トマト』と『たまご』の2品をご用意しました。
いずれの商品も「うどん天下一決定戦 特別価格 500円（税込）」にて販売いたします。

●アメリマトの冷やし肉すきうどん

糖度10度以上のブランドトマト『アメリマト』を使用。限定2,000食の販売です。

●とろっと半熟卵の冷やし肉すきうどん

味の民芸特製『すき焼きダレ』の旨味と、とろ～り半熟卵の味わいがバッチリ！
味わいを更に深める『わさび』をよく混ぜてお召し上がりください。



【手延べ製法とは】

小麦粉に水と塩を加えこねた後、一本の長い棒状に仕上げます。これが手延べ麺づくりの始まりで、この棒状のような生地を少しずつ、何度にもわけて延ばし、うどんや素麺の太さに仕上げます。この手延べ麺をつくるためには、生地づくりから麺の完成までにおよそ、10時間以上が必要です。

【備中手延べうどんの特徴】...“絹ごし”食感

食感は軟質で弾力があり、モチモチとしています。同時に包丁を使わずに、延ばし続けて作るため、表面はツルツルとしており、喉越しの良さは天下一品です。

手打ちうどんは、麺が太めで硬質な弾力を持つ力強いコシが特長であることから、両者を比較して讃岐（手打ち）の男うどん、備中（手延べ）の女うどんという言葉も生まれたといわれております。

味の民芸フードサービス株式会社 営業経営企画部（担当：川口）
〒190-0022 東京都立川市錦町三丁目6番6号 中村LKビル2階
TEL (042) 528-8333
FAX (042) 529-7888
E-MAIL: kawaguchi@ajino-mingei.co.jp