

ユメセイキ産地化推進会議は

県産小麦「ユメセイキ」使用のうどんを「信州の夢」うどんとして認証しています

# 「信州の夢」うどん

## 認証事業者の紹介

平成18年10月1日現在

### 「信州の夢」うどんの規格概要

原料小麦粉は、長野県内産を100%、うち低アミロース小麦粉（当面品種は「ユメセイキ」）を50%以上とする。

製造地は、千曲市、長野市及びその周辺市町村とする。  
麺の特徴は、もちもち感、つるつる感に優れ、こしがあることとする。

製造方法は、手打ち、手打ち式、またはこれに準じた手打ちの食感の出せる方法であることとする。



収穫されたユメセイキの粒



地域の伝統食 おしぼりうどん

- 一口メモ : ユメセイキはH13年長野県農事試験場育成品種です。
- 一口メモ : アミロースはでんぷんの種類。アミロースが低いと、もちもちした弾力性やのど越しの滑らかさが増します。

ユメセイキ産地化推進会議では、ユメセイキの生産振興、地産地消、ブランド化等に取り組んでいます。

構成団体 千曲市 / 長野市 / JA全農長野 / JAちくま / JAグリーン長野 / 長野県製粉協同組合 / 柄木田製粉株式会社 / 日穀製粉株式会社 / 長野農業改良普及センター

お問い合わせ 千曲市農林課 TEL026-275-1050 (代) FAX026-275-4579

長野農業改良普及センター千曲支所 TEL026-273-0177 FAX026-273-1768

# 認証事業者の紹介

製麺業

## 手づくり工房 夢麺

(千曲市)

風味豊かな石臼挽きユメセイキ 100%使用の手打ち生うどんや、すいとん等の製造販売を行っています。ユメセイキの薄焼き、おやきの販売も予約で始めました。農家の主婦19人で、地元農産物・手づくりにこだわった活動をしています。地元の食文化を伝えるべく、手打ちうどんの講習会も随時行っています。生うどんは、日本農業新聞主催平成16年度一村逸品大賞を受賞しました。



商品: 「千曲うどん」(生うどん)、「すいとん」、「薄焼き」、「おやき」  
販売: JAちくまAコープあんず店・パリオちくま店・びんぐし店  
JA長野県ビル(長野市)前にて毎金曜日 11:00 ~ 13:30 販売  
(12月第2金曜まで、冬季休み)  
電話注文による宅配可、薄焼き・おやきは要予約

千曲市内川794-1 TEL026-276-3036 営:9:00~12:00 休:日・水曜



## 柄木田製粉(株)

(長野市)

原料供給メーカーとして、同時に二次加工品:乾麺・半乾麺の製造メーカーとして、新たな商品の企画・開発を行っています。地域の関連業界と共に、地産地消の提携に努めていきます。



商品: 「信州の夢 生うどん」(半生うどん)、「信州の夢 うどん」(乾麺)、  
「石臼挽きうどん」(乾麺)、「更級のめぐみ」(小麦粉家庭用1kg袋)  
販売: (うどん) JAちくまAコープ店あんず店・パリオちくま店、あんずの里物産館、  
JAグリーン長野Aコープ篠ノ井店、ほか東北信地域の各Aコープ店  
(小麦粉) Aコープ各店、西友、あんずの里物産館  
インターネット販売有



乾めん生産ライン

長野市篠ノ井会 30-2 TEL026-292-0890 FAX026-293-2206 営:8:00~17:00 休:土・日曜  
ホームページ <http://www.karakida.co.jp>

## 有限会社 酒井製麺

(長野市)

善光寺のお膝元、長野市で明治の末より麺づくり一筋に、伝統の味と技術を守り続け、麺づくりに励んでおります。当社は業務用・家庭用問わず、お客様の用途に合わせて、製造・販売しています。生麺はお客様からご注文いただいてから製造し、発送いたします。ユメセイキを使ったうどんの特徴は、国内小麦特有の粉の臭いがし、歯ごたえ、弾力があり、もちもちした感じがすることです。



商品: 「ご当地うどん」(生うどん)、「生冷やし中華」  
販売: JAグリーン長野Aコープ篠ノ井店、電話注文による宅配可

長野市篠ノ井布施高田 908 TEL026-292-0266 FAX026-293-5556 営:9:00~19:00 休:日曜・祭日

一口メモ :小麦粉の種類は、タンパク質を多く含む順に、強力粉、中力粉、薄力粉など。小麦粉にはグルテンというタンパク質が含まれていて、水を加えてこねると、グルテンが多いほど粘りが強い。強力粉はパン、中力粉はうどん、薄力粉はケーキ・天ぷら粉などに使われている。ユメセイキは中力粉。

「製麺業」注

「商品」は原料にユメセイキが入っている商品を記載。  
太字が「信州の夢」うどん認証商品。  
「販売」はユメセイキの商品が販売されている店舗、  
購入方法を記載。

# 製麺業

一口メモ :日本の小麦の自給率は14%(H16)。アメリカ・カナダ・オーストラリアから輸入されている。  
ユメセイキは100%長野県産。H18年産作付面積は約320ha。

## 株式会社 小妻屋本店

(須坂市)

当店は、四方を山に囲まれた自然の恵み豊かな場所、信州須坂にあります。初代店主九左衛門より数えて九代目となります。伝統の美味しさにこだわり続けた本物の味をお届けすることで、より健康的な食生活に少しでもお手伝いできたらと考えています。

生うどんは、ユメセイキの粉を使い、さめきうどんの製法(多加水、二度熟成)で作っています。「信州の夢 生うどん」はユメセイキの粉の特徴であるモチモチ感とすべすべした滑らかさがより一層際立つ生うどんに仕上がっています。

商品:「信州の夢 生うどん」(10月~3月の期間限定販売)

販売:アプルランド各店(須坂市内の2店舗ほか)、本社直売店(下記参照)  
近日ダイレクトメール販売開始予定、電話注文による宅配可

[本社]須坂市大字須坂 1024 TEL026-245-3802 FAX026-248-2199

[直売店]須坂市大字須坂 467 TEL026-245-0320 営業:8:00~19:00 休:無休

ホームページ: <http://www.kozumaya.co.jp>



## 信州戸隠そば(株)

(長野市)

当社は製造工場として次のようなこだわりを持っております。

- 1 原料特性を十分に生かすため、多加水、熟成、包丁切りの手打ち式です。
- 2 日持ち向上剤等の添加物は一切使用しません。
- 3 内麦は色がすぐ変色する特徴がありますが、製造直後急冷させるため、打ちたての色が長く保たれます。

当社の「信州の夢 うどん」は、H18年8月に「信州こだわりの味」推奨委員会(全農長野、信越放送など)の認定品になりました。

商品:「信州の夢 うどん」(生うどん)

販売:11月より全農長野のまごころ食材に提供、電話注文による宅配可

[第二工場]長野市下駒沢 720-54 TEL026-295-0301 FAX026-295-0335 営:8:00~17:45



この旗が目印



ユメセイキ産地化推進会議では、PR会や研修会の開催、商品化の支援を行っています。



長野市農業フェアでのPR



菓子類の商品化