

新名物「普代こんぶ饅頭」完成

「おいしい」と好評です

「海産まつり」で即完売



養殖コンブの未利用部分を活用し、めん練りに練り込んで完成させた「普代こんぶ饅頭」

村が養殖コンブの未利用資源の有効活用を目的に開発を進めていた「普代こんぶ饅頭」が完成しました。通常は廃棄物として処理される葉先や根元の部分を粉末にして、めん練りに練り込んだアイデア商品。ビタミン、

ミネラルなどの栄養分も豊富です。十月三日には「ふだいまるごと海産まつり」で試食・販売しましたが、皆さんから「おいしい」と好評を得て即完売。村の新たな特産品として販売しています。

しっかりとした腰、 栄養豊富の健康食品です

十月三日の「ふだいまるごと海産まつり」では「普代こんぶ饅頭」の試食・販売コーナーを設け、一パック二人前入り（180g）三百五十円を二百五十円で販売。約四百パック用意したうどんがあつという間に売り切れました。

うどんの特徴は、普代産の養殖コンブの粉末と北海道十勝（清水町）産の「ホクシン小麦」、塩は純国産の二ガリ

で作った「瀬戸のほんじお」を使っています。コンブは健康食品で知られているように、ヨードをはじめ、カルシウム、ビタミン、ミネラルなどがたっぷりです。低塩・低カロリー。血液を健康な弱アルカリ性にし、成人病予防やダイエットに効果抜群です。

うどんの製造は、兵庫県姫路市の製めん会社に委託。日

本古来の伝統製めん技法で、三百五十年間継統されている伝統手延べ技法。一昼夜かけて、何度も熟成させながら、一本ずつさおに掛けて乾燥させた後、再び霧状の蒸気を加えて仕上げる「戻し半生めん」です。ツルリとしたまろやかなのど越しと、しっかりとしためんの腰が特徴です。

また、原材料のすべてを国内産にこだわった「手延べ半生めん」は、ほかにないという健康食品。ザルうどんから鍋料理まで、あらゆる料理で楽しめます。