

きくらげ通信 8号



“健康主食”への想いを、キクラゲうどんに込めて

こんにちは！ウッドイヤーの小池です。

この度、念願だった「キクラゲうどん（乾麺）」がようやく完成し、販売をスタートしました。

純国産・無農薬キクラゲを育て、粉末にして、うどんに練り込んで…。ここまで辿り着くのに、いろんな試行錯誤がありました。

うどん好きの多い加須の地で、「健康を支える主食をつくりたい」という想いからスタートした今回の開発。

地元の製麺所さんと手を組みたかったのですが、実現には至らず、最終的には群馬県・館林市の老舗「館林うどん」さんの力を借りることになりました。県境を越えてでも、どうしてもこの商品を形にしたかったんです。

きくらげには、体に良いとされる栄養がたくさん含まれています。でも、まだまだ馴染みのない方も多く、「どう使えばいいの？」という声もたくさん聞きます。そこで、“日常的に食べやすいかたち”としてうどんにすることを思いつきました。

「毎日の食卓で、自然に体をいたわる」。そんな想いを込めて、心を込めて仕上げた新しい主食です。

まだまだ改良の余地もあるかもしれませんが、ぜひ一度、皆さんのご家庭でも味わっていただけたら嬉しいです。

そして、今後は地域の飲食店さんや介護施設さんとも連携して、「健康を支える地元の味」をもっと広げていきたいと思っています。

今後とも、ウッドイヤーをよろしくお願い致します。



蒸し暑い季節にピッタリ！冷やしキクラゲうどん（太）



■材料（1人前）

- ・キクラゲうどん…1パック
- ・大根おろし…適量
- ・青ねぎ（小口切り）…適量
- ・めんつゆ…適量
（希釈タイプの場合は表示に従って薄める）

★ポイント

- ・大根おろしは水気を軽く切って使うと、めんつゆが薄まらず美味しく仕上がります。
- ・シンプルな具材で、つるっと食べやすく夏にぴったりの一品。
- ・お好みでおろし生姜やすだち、レモンを添えると、さらに爽やかな味わいに。

■作り方

1. 下準備
大根をすりおろし、青ねぎは小口切りにする。
2. うどんをゆでる
たっぷりの沸騰したお湯で、キクラゲうどんを9~10分ゆでる。ゆで上がった後冷水でしっかり洗い、よく冷やす。
3. 盛り付け
うどんを器に盛り、大根おろしと青ねぎをのせる。
4. 仕上げ
めんつゆをかけて完成。



暮らしの豆知識



蚊に刺されやすい人の特徴、知ってますか？

暑くなるこれからの季節、“蚊”の存在が気になりますよね。実は蚊が最も活発に動き出すのは、25~30℃のじめじめした夕方から夜にかけてと言われています。

そして、蚊に刺されやすい人には、意外な共通点があるんです。完全に証明されているわけではありませんが、**O型の人は他の血液型の人よりも刺されやすい**という研究結果があります。

さらに、「体温が高い人」「黒っぽい服を着ている人」にも、蚊が寄ってくる傾向があるそうです。

また、ビールを飲んだあとも要注意△

体温の上昇や呼吸に含まれる二酸化炭素の影響で、蚊を引き寄せてしまいます。

ご近所さんとの夕涼みのひとときに、ぜひ話題にしてみてください♪



細麺タイプもあります！

細麺タイプか太麺タイプのキクラゲうどんをお選びいただけます。

どちらも通常のうどんより食べ応えがあり、栄養豊富です♪



毎日の食事から自然に栄養補給

QRコードから、きくらげレシピをご覧くださいませ。

「自然に栄養補給したいけど、良い方法がわからない…」とお悩みの方は、ぜひ一度、栄養豊富なきくらげレシピをお試しください！



---発行元---

会社名 : 株式会社ウッドイヤー
住所 : 〒347-0003
埼玉県加須市上樋遣川4214-1
営業時間 : 月曜日～土曜日（9:30～16:00）
※日曜・祝日はお休み
電話番号 : 0480-44-9955



QRコードを読み取ってLINE登録して頂くと、簡単に来店予約ができます！
きくらげレシピの紹介もしているので、ぜひご登録を！

きくらげ通信 9号は、8月の中旬頃に発行予定！お楽しみに！