

(菅野万章会長)は、一月二十六日に別府市中央公民館で、大陽製粉(株)の協力を得て、冷麺の講習会を開催した。これは大陽製粉が通常の製麺機で製造できる冷麺ミックス粉「冷麺ミックス103」を開発したのに伴い開催したもの。

西日本や九州では冷麺と言えば、「冷やし中華」を指す場合が多いが、別府では韓国系の冷麺を指している。日本内で製造されており、盛岡冷麺や別府冷麺に

大分県生麺組合連合会(菅野万章会長)は、一月二十六日に別府市中央公民館で、大陽製粉(株)の協力を得て、冷麺の講習会を開催した。これは大陽製粉が通常の製麺機で製造できる冷麺ミックス粉「冷麺ミックス103」を開発したのに伴い開催したもの。

西日本や九州では冷麺と

代表される韓国系冷麺の製法は押し出し機を用い、強いコシのあるめんが特徴となっている。大陽製粉が今回開発した冷麺ミックス粉は、通常の製麺機で製造しても食べた時の食感を考え、コシ、粘りの両面を持つデンプンを使用し、小麦粉とのバランスを追求して配合している。麺線を太く切り出せばコシが強く、細く切り出せばツルツル感のあるめんになります。冷麺ミックス粉と小麦粉の原材料は加工澱粉と小麦

粉でそば粉は入っていない。これまで冷麺は澱粉の含有量が多いため、押し出し機を用いた製麺は可能だつたが、通常の製麺機では製造が難しかったため、通常の製麺機で冷麺の製造が容易にできる冷麺ミックス粉の登場は朗報といえる。なお、別府では昔から市民に冷麺が親しまれており、二〇〇九年には別府市がこれに着目、「別府冷麺プロジェクト」をスタートさせ、別府冷麺の知名度を上げるために、別府冷麺を食