

2011 年 9 月 6 日

トウモロコシ粉入り麺の第 2 弾が完成して販売開始！

そのラーメン名は「インディアンラーメン」!!

アメリカ穀物協会（東京都港区赤坂 1-6-19 KY 溜池ビル 4F Tel : 03-3505-0601 Fax:03-3505-0670）は、今年から一般社団法人日本コーングリッツ協会、製粉会社、製麺会社などのご協力をいただき、トウモロコシ粉を使った新しい麺の開発に着手してまいりました。

7 月には本駒込のラーメン店 麺工房 山久（やまきゅう）にて、トウモロコシ粉入りのラーメン「冷製トウモロコシ麺トマトソース」が販売を開始しましたが、この度、2 店舗目となりますトウモロコシ粉入り商品が完成、販売開始となりましたので、ご報告させていただきます。

■販売店名 麺や のかぜ・・・代表 常木 茂

■埼玉県深谷市西大沼 344-17 Tel : 048-571-0930

■営業時間 11:30～14:00 17:00～22:00（定休日 水曜日）

● 期間限定メニュー「インディアンラーメン」 醤油（中細麺）¥650（税込）

期間限定メニュー「インディアンラーメン」 味噌（中太麺）¥700（税込）

販売期間(2011 年 9 月 1 日～2011 年 10 月 21 日)

インディアンラーメン（醤油と味噌）は、麺のなかにトウモロコシの粉であるコーンフラワーが入り、具にはとうもろこしと栄養的にも相性の良いと言われる豆と、カボチャが入っています。それは、アメリカ先住民の行っていた知恵ある農法のひとつである「三姉妹農法」にちなんでラーメンの素材とレシピが開発されたからです。

味は、トウモロコシ粉入り麺のほのかな香りと、煮干しの醤油（味噌）が美味くからみ合い、更にチポトレ（メキシコの香辛料の一つで、とうがらしの一種を乾燥し燻製にしたもの）の辛みが、スープにしみ出てきて、一度食べたら、やみつきになってしまいます。

ーインディアンの「三姉妹農法」とはー

トウモロコシ、豆、カボチャの種を一緒に播くと、先にとうもろこしが芽を出しスクスクと真っ直ぐ伸びます。あとから芽をだすインゲン豆はとうもろこし株に巻きつきながら成長します。更にマメ科の植物は土壌中に窒素を固定するので、多くの窒素を必要とするとうもろこしの成長を助けます。最後にカボチャは土の上を這って成長し、そのおおきな葉が地面を覆うと、土壌の湿気を守り雑草を防除すると同時に、棘でねずみなどの害獣を近寄れなくします。アメリカ先住民は子供たちにこの三姉妹農法を教えながら、お互いの個性を活かし助け合うことと、持続可能な農業の大切さを教えたといわれています。

- インディアンラーメン 醤油 価格 ￥650 (税込み)



- インディアンラーメン 味噌 価格 ￥700 (税込み)



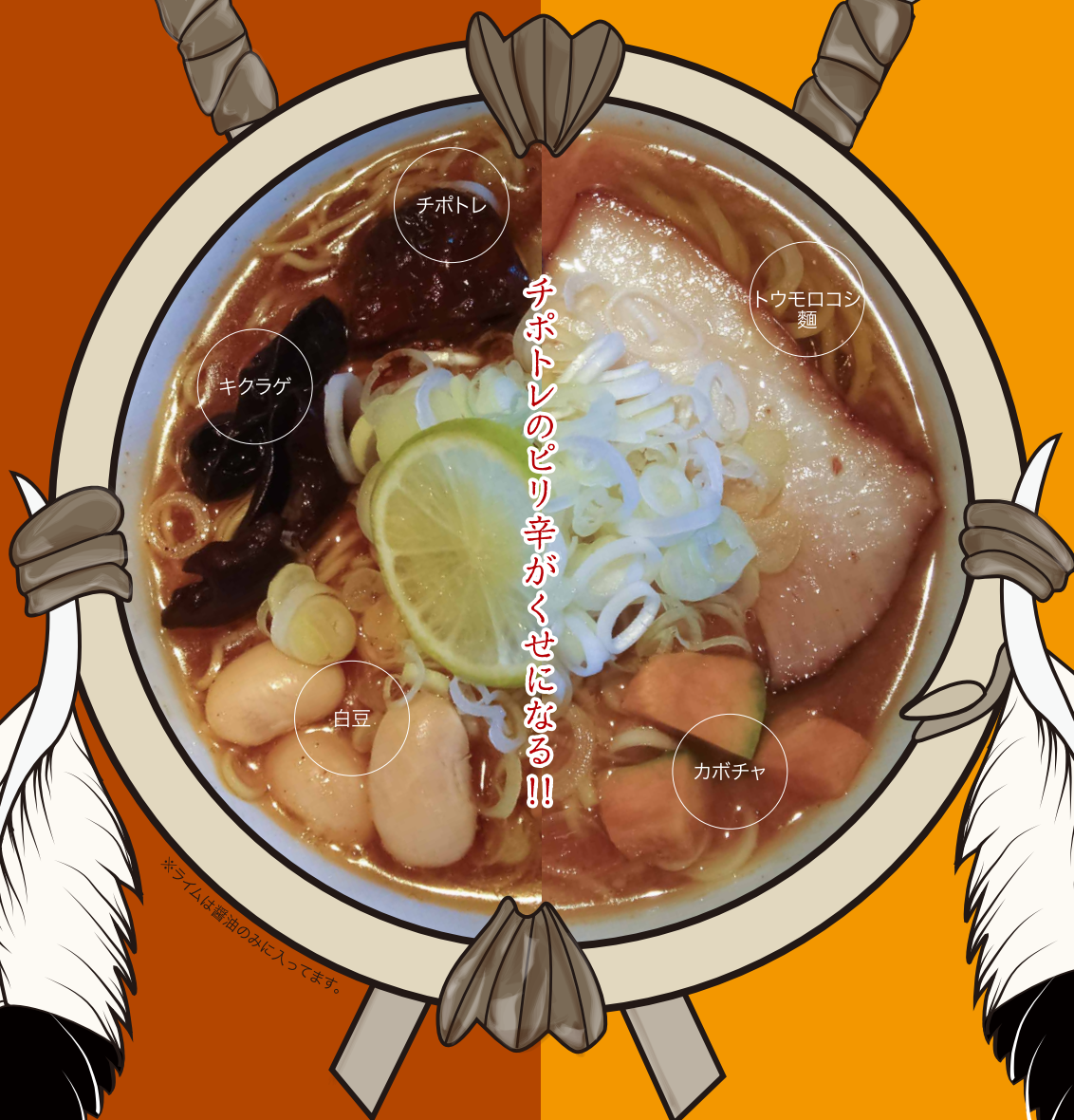
以上

煮干しが香る醤油

9/1~10/21

期間限定メニュー

コクと深みの味噌



\*ライムは醤油のみに入っています。

トウモロコシ粉配合自家製麺

# Indian Ramen

インディアンラーメン

インディアンラーメン(醤油と味噌)は栄養のバランスを保つ「インディアンの三姉妹」といわれているトウモロコシ(麺)と豆とカボチャが入っています。更に思想観念のシンボルと言われているメディスン・ホイールカラーの赤(チポトレ)黒(キクラゲ)白(白豆)黄(カボチャ)の食材を使用したこだわりの一杯です。

〈中細麺〉醤油  ¥650 (税込)

〈中太麺〉味噌  ¥700 (税込)

※写真は試作品のため、実際のトッピング(具材)の大きさや量が異なることがあります。予めご了承ください。