

「味工房うめきん」より お客様へお便りを 発行することにしました。

# うめきん通信

第24号平成29年6月  
発行：有限会社 梅金  
責任者：代表 梅村順一  
岡崎市石原町字市場78-1  
TEL 0564-83-2034

「森と水と里と海の絆」が、おいしさと安心を継続できることをお知らせしたいPR誌です。

平成29年6月、例年なら梅雨時で肌寒い時があったり、蒸し暑い季節です。しかし今年の夏は、猛暑が続いていることも影響しているのか、前年と比べてところてんの生産量が増えています。ところてんは、腸内で消化されないため栄養価はほとんどありませんが、食物繊維として整腸効果や血圧降下作用があるようです。また、血糖値の上昇を緩やかにして、肥満を防ぎ便秘の解消にも役立つといわれています。そこで今回は、「味工房うめきん」のところてんについてご紹介したいと思います。



## 〇ところてんは、粘りと腰のある風味豊かな日本の食材

創業以来 弊社は、「美味しいと感じる素材本来の味」をお客さまにお届けしたいと努力してきました。原料の天草は、最高級とされる伊豆稲取産の天草を主体として、伊豆大島のアrame、三重県和具産の天草をブレンドしています。伊豆稲取産の天草は、コシが強く粘りがあります。さらにつやを出す為の晒天草と固さを出す為のアrameをブレンドします。こうしてところてんは、つやがありコシと粘りのある風味豊かな商品に仕上がります。美味しいところてんを作るには3種類程度の天草を合わせ、丁寧にゆっくりと時間をかけてその性質を取り出して使っていきます。



心太を煮る釜



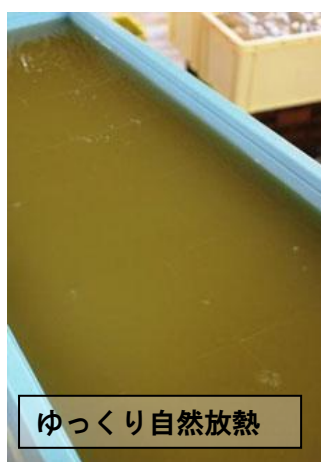
天草を投入



抽出液の攪拌機



舟(型)へ流す



ゆっくり自然放熱



弁当箱程度にカット



大きな心太突き器



美味しい心太完成