

発行元
東京新聞
南千住東口専売所
TEL5850-3699
発行責任者
鬼塚 佳代子
TEL090-2657-0300

すまいるたん



汐入

第96号

平成21年

2月3日



昔ながらの日新の味 (有)三松屋製麺



「手間を惜しまず、少しでも美味しい物を提供したい」

昭和30年創業の(有)三松屋製麺の2代目の山野井淳^{あつし}さんは8年前に他界した山野井一衛さんの跡を引き継ぎ親族4人で生麺の製造販売しています。ラーメン専門店・長崎ちゃんポンなどの中華料理店・日本そば屋・立ち食いそば店など30店舗にそれぞれの店の要望に合わせた麺を卸しています。店頭では、家庭用に一食ごとに自家製の保存料の入っていない無添加のうどん・そば・ラーメン・焼きそばの販売をしています。うどんは小麦粉・食塩・水から、そばはそば粉・食塩・水、中華麺は小麦粉・かんすい・塩と材料はこれだけです。塩はミネラルを含んだ柔らかい赤穂の塩を使用しています。

「土三寒六」

これは、手打ちうどんの食塩の濃度を表す言葉です。土三・夏場は塩を三倍の水で割って使い、寒六・冬場は六倍に割って使うという季節の温度変化に対応して美味しいうどんを作るための言い伝えで

す。この言葉が表すように小麦粉・そば粉など粉類は同一の品種銘柄でも、季節・天候(温度)により製品の出来上がりが大きく左右されてきます。

「食感、香りにこだわりを」

三松屋製麺は日々の状態から判断して粉の配合(ブレンド)に神経を使いながら、混ぜる・延ばす・捏ねる・打つという工程のなかにひと手間を重ねています。利潤追求のための効率化を計らずに時代に逆行した手間の積み重ねにより、いかにこの香りを残し、食感を残すかということに心をこめた味の追求をしています。「美味しくなかったら、お客様は来てくれなくなる」

毎日真剣勝負で作る淳さんの真摯な気持ちには、生きている麺の味となりお客様に伝わっています。

ゆで手打ちそば 1食110円・ラーメン・そば・焼きそば(昔ながらの油のまぶしでなく、太麺) 1食100円・生手打ちそば 500g 4人前520円の他、半日かけて作られる生讃岐饅頭^{うどん} 500g 4人前470円とスーパーに比べてどれも量もあり安いです。

「もつとも困難な仕事は、一回きりの爆発的なエネルギーの発散や努力ではなく最善を尽くして日々努力しつづけることによって達成される」オグ・マンディーノ

丹精込めた麺は何もつけずに味がわかります。」

今日は節分。江戸時代には大晦日ではなく節分を本当年越しという考え方から、「節分そば」を「年越しそば」と呼び、「大晦日そば」と区別して節分の日に清めのそばを食べていました。そばを食べて身を清め新年を迎えるというものと新年を祝い、厄を落とす意味で粹に節分そばをすすってみませんか。

「つるつる(鶴)、かめかめ(亀)」

麺の食べ方、調理方法はお気軽にお訊ね下さい。淳さんのお母さんの米子^{よね}さんが、優しく教えてくれます。

1日1食、日に新たな味、三松屋製麺の麺で福を呼んで下さい。

日光街道

〇ここです
ジョイフル三ノ輪

都電荒川線

都電三
の輪駅

100円
ショップ

イトーヨー
カドー

(有)三松屋製麺

荒川区南千住1-30-7

TEL (3807) 0963

FAX (3807) 0997

営業時間：AM10時～PM7時

定休日：日曜日

