

新潟県産の米粉を使用した米粉麺に、新潟県産の食材を中心とした 具材をのせた「まぜそば」を「新潟まぜそば」と銘打ち、「新潟ま ぜそば たねや」新潟市万代に4月14日金曜日オープン!!

「おコメの麺専門店 たねや 新潟万代店」は、さらなる米粉麺の魅力訴求の強化をはかり、新潟まぜそばの専門店「新潟 まぜそば たねや 新潟万代店」としてリニューアル・オープン致します。これにより、食料自給率の向上と新潟県産米を 原料とした加工品の可能性を広げ、新潟県民が誇れる新しい新潟のソウルフードとなることを目指します。



「おいしい『たね』をツクル。」をコーポレートアイデンティティに掲げる米菓メーカー 阿部幸製菓株式会社(本社: 新潟県小千谷市、代表取締役社長:阿部俊幸 以下、当社)は、新潟県産米のさらなる可能性を広げるため、2019年 から米粉麺の開発を行ってまいりました。2022年より米粉のうどんや、米粉のちゃんぽんなどを中心に提供する「お コメの麺専門店たねや」ブランドを飲食業態として展開し、新潟県下に3店舗を運営してまいりました。

この度、米粉麺の魅力訴求の強化をはかり、新潟県を中心に飲食店を運営する株式会社ダーンディッシュプロジェクト(本社:新潟市中央区、代表取締役:大谷茂)と共同して、米粉麺ならではのオリジナルメニュー開発を行い、「小麦の代 替麺」からの脱却をテーマに、米粉麺の特徴を活かした商品「新潟まぜそば」を完成させました。

それに伴い、トータル的なデザインコーディネートに、株式会社ディモルギア(本社:新潟市中央区、代表取締役社長: 長沼茂夫)を迎え「おコメの麺専門店 たねや 新潟万代店」を新潟まぜそばの専門店「新潟まぜそば たねや 新潟万 代店」としてリニューアル・オープン致します。

オリジナルの米粉麺だからこそ実現したツルツル・モチモチの食感を活かし、食料自給率の向上と新潟県産米を原料とし た加工品の可能性を広げ、新潟県民が誇れる新しい新潟のソウルフードとなることを目指します。



お客様がまぜたり、トッピングを加えたりして食べるまぜそばは、提供段階では「完成の一歩手前」。米の字から一画を 抜いたモチーフをロゴマークに採用しました。

• 米どころ新潟は魚沼地域の郷土料理「きりざい丼」をヒントに商品開発

当社の本社所在地である魚沼地域に古くからつたわる郷土料理「きりざい丼」。「きりざい丼」とは、野菜や漬物を細かく切ったものと卵などをご飯に「のせて」「まぜる」料理で、この地域では給食などにもでるポピュラーなソウルフードです。そのきりざい丼にヒントを得て、モチモチツルツルのオリジナルの米粉麺に、たくさんの具材を「のせて」「まぜる」料理、新潟まぜそばを開発しました。新潟まぜそばの決め手は「かえし」と「香味油」。県産の醤油を中心にブレンドした拘りのかえしと、鶏油やラードに大蒜や生姜をベースとした自家製の香味油、そこに酸味や旨味を加える新潟県産を中心とした具材が加わります。麺・かえし・香味油・具材が四位一体となった新たな新潟の味「新潟まぜそば」を是非お楽しみください。

• 「超圧縮製法」により、米粉麺ならではのツルツル・モチモチ食感を実現

米菓で培った技術を元に、米粉の新たな可能性を模索し、2019年より米粉麺の開発に着手致しました。ボツボツちぎれたり食感がわるかったりと、なかなか商品化にいたらず3年かかって完成した麺は、超圧縮製法により、モチモチ、ツルツルの食感を実現する純白の米粉麺になりました。

• 新潟県産のこだわり食材で新潟の旨味を発信

レギュラーメニューは、「日本海レモン」・「鶏塩まぜそば」・「佐渡あごだし醤油」・「TSUBAMESANJO」の4種類。あっさりからこってりまで幅広いラインナップをご用意しました。今後は季節ごとの限定メニューも提供してまいります。また、食べている途中で味を変えられるトッピングや調味料も豊富にご用意しております。



日本海レモン 980円(税込)



鶏塩まぜそば 880円(税込)



佐渡あごだし醤油880円(税込)



TSUBAMESANJO 880円(税込)



味変えトッピング・調味料 (柿の種クラッシュ、自家製ピクルス、カレー粉、パルミジャー・・レッジャーノ、一味唐辛子、黒胡椒)

麺に使う米粉はもちろん、新潟県産100%。その他の食材も新潟県産をメインに使用しています。まぜそばの味の決め手となるかえしには、創業から180年以上続く老舗醤油メーカー が造る木桶仕込醤油や、佐渡産のあごだし醤油を使用。トッピング具材として乗せる生卵には、濃厚な黄身と弾力のある白身が特徴の新潟県産の平飼い卵を、チャーシューには新潟県産の和豚もちぶたの「腕肉」を皮付きのまま4時間煮込んで仕込みます。これらの新潟産食材を採用し、新潟在住のお客様に改めて新潟の食の魅力を発信致します。

• これからの展望 ~新潟まぜそばを全国へ~

「新潟まぜそば」と銘打っている通り、今後は新潟発の新しいまぜそばとして、新潟県外にも届けたいと考えています。 炊きたての新潟のお米の美味しさは全国的に知られていますが、麺としての美味しさやお米以外の食材の美味しさは、もっともっと伝えていく必要があります。今回の万代店のリニューアルを経て、首都圏を中心に店舗展開を目指してまいります。



また、この「新潟まぜそばたねや」の事業が、日本が世界に誇るお米の可能性を広げるきっかけになると考えています。自給率ほぼ100%のお米だからこそ、加工の幅が広げられれば、近年危惧される食糧危機への備えにもなります。お米を原料とした商品開発を続けてきた当社だからこそ、お米の可能性を広げる役目を担うべきだと感じています。

• 阿部幸製菓 株式会社について



おいしい「たね」をツクル。

社名:阿部幸製菓 株式会社

本社所在地: 〒947-8585 新潟県小千谷市上ノ山4-8-16

代表取締役:阿部俊幸

事業内容: 米菓製造、惣菜製造販売、鏡餅製造、食品販売

設立: 1964年(昭和39年)5月6日 HP: https://www.abeko.co.jp/



店舗:新潟ま ぜそば たね や 新潟万代 店

住所:〒950 -0088 新潟県 新潟市中央区 万代1-3-30 2

階

万代フードホール内

営業時間:11:00~20:00

HP: https://niigata-taneya.com/01

当プレスリリースURL

https://prtimes.jp/main/html/rd/p/00000040.000042208.html

阿部幸製菓株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/42208

【報道関係のお問い合わせ】

阿部幸製菓株式会社 広報担当:白井、笠井

電話番号:0258-83-3210

メールアドレス:白井 (s-shirai@abeko.co.jp)、笠井 (y-kasai@abeko.co.jp)