

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

創業 20 周年記念 【出張！うどん教室】開催レポート

～1 歳になる弟のためにお兄ちゃん 2 人で協力してうどん教室に参加！

体験も味もかけがえのない思い出に～

丸亀製麺は、20 周年企画として『あなたへ届ける！出張 丸亀製麺』を実施中です。その中で『出張！うどん教室』に当選されたお客さまのご家庭に伺い、先日『出張！うどん教室』を実施してまいりました。今回はその様子をお届けいたします♪

■入江さん宅へ『うどん教室』体験をお届け！



笑顔が絶えない 5 人家族！入江さんのご自宅にお邪魔させていただきました。

もともとうどんが大好きで、「うどんできた！」という絵本を読んで、おうちでうどんを手づくりしてしまうほど！丸亀製麺にもよく足を運んでいただけているようです♪

今回は小学 5 年生、小学 2 年生のお兄ちゃんが、最近 1 歳になってみんなと同じうどんが食べられるようになった弟のために、うどんを作りたいとのことで、ご応募いただきました！

おいしいうどんが出来上がるか楽しみです♪



今回の『うどん教室』の先生を務める 麵職人 千葉

丸亀製麺には、厳しい試験を突破した者だけが名のれる麵職人が存在します。千葉は麵職人を育成するトレーナーでうどんに対する知識はかなりのもの。麵のスペシャリストである千葉がわかりやすく、おいしいうどんの作り方をお伝えします！

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■さっそく、麺職人が教える『出張！うどん教室』スタート！

うどん作りを体験する 小学校5年生と小学2年生のお兄ちゃんふたり

しっかりもののお兄ちゃんはとくとくんと、元気いっぱいなのなとくんです。お料理が好きでうどんやラーメンをいちから手づくりしたこともあるそうです。ここからは工程のハイライトをご紹介します♪



まずは原材料である「小麦粉」「塩」「水」の計量から。ここで麺職人、ちょっとのグラムズレも見逃しません。おいしいうどんは正確にグラムを測るところから！ふたりで協力しながら、正確に軽量することができました！



さあ、食材の下準備がととのったら、いよいよ原材料を混ぜ合わせていきます！ななとくん「きもちいい〜」とご機嫌で混ぜ合わせます。小麦粉にまんべんなく水分が行き渡るようにこねるのがポイントです。



ひとまとまりになったら、生地を足で踏んでいきます。弟のりくとくんもお兄ちゃんたちのお手伝いをしてくれました！「おいくな〜れ」と掛け声をかけながら、みんなで楽しく行いました♪お次は生地をまとめて、10分ほど寝かせます。お顔をかいてくれました。「めがねを書いて…」あれ？麺職人の千葉先生のお顔かな？

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→



続いて、生地を伸ばしていきます。はるとくん力強く生地を伸ばしてくれました！麺棒に指を挟まれないように注意しながら上手に伸ばせました♪



伸ばした生地を折りたたんで大きな包丁でカットしていきます。慣れない道具で扱うのが大変そうでしたが、協力して切ることができました！麺をのばしてみると長〜い！



太さもばらばらですが、それもまた良しです♪

あとは、茹でるだけ！自分たちで作った手作りうどんが待ちどうしくてたまりません…！

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→



15分ほど茹でて、桶に盛り付ければ、手づくり『釜揚げうどん』の完成です☆彡



いよいよ実食！おいしくできたかな？とワクワクしながらパクリ。家族みんなでいただきました！

気になるうどんの食感は？手作づくりならではの、もちもち感や弾力感があり、太さの異なる麺もまた食感の違いが楽しめたようでした。一口食べるなり、「前に家でうどんをつくったときよりも100倍おいしい！」とななとくん。お兄ちゃんのはとくんも「うまっ」とあっという間に完食でした。

兄弟で力を合わせて弟のりくとくんのために作ったうどん、気に入ってくれるかな？お母さんに短く切ってもらったうどんを食べさせてもらいました。そして、この表情(写真右下)♪どうやら大成功だったようです！

ご参加いただきまして、本当にありがとうございました♪