

本当にあったお話です



世の中不思議なことだらけだなあ

イラスト：佐藤

仙台駅 宮城野通

場所 宮城野区榴岡 4-8-6

営業時間 平日 11:00 ~ 22:00
日祝 11:00 ~ 15:00

定休 不定休

ヨドバシカメラ 吟

コロナ騒動により毎日暗い話題ばかりが目につきますね。今号より団地内の会社や同友会メンバーの会社紹介をする「おとなの社学」が始まりました。

こんな時だからこそ身近な会社に目を向けて、素晴らしさを再確認していただけたらと思います。第1弾はマツダ製麺さんです。
※目的は各社の「おもいを届ける」お手伝い！



3社合同での清掃活動を行いました！

震災から丸9年を迎えた3月11日に、東部工場団地に属する会社3社での清掃活動を行いました。当社は仙台市若林区にある東部工場団地というところにあり、その同じ団地内にある会社さん同士で、この団地を盛り上げていきたいという声が上がりました。そこで、まずは小さな一歩から、ということで「日本一きれいな工場団地にしよう」のコンセプトのもと、株式会社鐘崎(かまぼこの鐘崎)様、株式会社こだま(こだまのどら焼き)様の呼びかけにより、この合同での清掃活動が実現し、弊社もその活動に参加させていただきました。

コロナウイルスの影響もまだまだ続く中ではありますが、地域を良くしていこうという私達の小さな活動が、少しでも良い風を運んでくれることを信じ、これからも活動を続けていきたいと思ひます。

エコキャップ運動のご協力誠にありがとうございます

今回回収できた数

11,860 個
ポリオワクチン 約7人分
(2019/11/18~2020/03/08)

累計10万個 達成致しました！
引き続きよろしくお願ひいたします



▲特製白胡麻 担々麺…800円 吟餃子(大ぶり4個) … 400円

餃子は、最初はタレを付けずに食べることをお薦めされるほど味がしっかりしていて、皮も餡も肉厚で満足なボリュームだ。餃子の提供のタイミングと合わせ担々麺を作るため、餃子と一緒に頼むと担々麺が出てくるまで時間がかかるが、実は担々麺のみの注文だとかなり早い。

文：キフチ

花椒香る担々麺とプリプリ餃子

今回ご紹介するお店は仙台駅東口に構える担々麺専門店の吟。使用されている調味料のほとんどが自家製で、スタンダードな白胡麻担々麺と、冷製パスタ風な黒胡麻担々麺、そして肉厚で青じその風味が特徴的な羽根付き餃子が看板メニューだ。

白胡麻担々麺は具の種類こそシンプルだが、中央に盛られた肉味噌が見た目以上に食ベ応えがあり、スープとの相性も抜群なため、これを食べきるためについでスープを完飲してしまう。

餃子は、最初はタレを付けずに食べることをお薦めされるほど味がしっかりしていて、皮も餡も肉厚で満足なボリュームだ。餃子の提供のタイミングと合わせ担々麺を作るため、餃子と一緒に頼むと担々麺が出てくるまで時間がかかるが、実は担々麺のみの注文だとかなり早い。

No.20 餃子と担々麺 吟

おとなの社会学

vol.1 有限会社マツダ製麺

今回お邪魔したのは、同じ東部工業団地に工場を構えるマツダ製麺さん。昭和44年に創業し、平成13年に現在の場所に移転。宮城のラーメン屋を中心に麺や餃子などの皮を納品しています。ラーメン人気と比較すると、中々スポットを浴びることがない製麺業。今回はそんな製麺の謎に迫りました。

松田紀之社長は大学生の時に秋田の製麺工場でノウハウを学び、麺一筋で経営をされてきた松田社長。最初はラーメン屋を経営することも考えていたそうですが、食材もラーメンも「地産地消」が本来の在り方であると語る社長の真意とは。

店主の要望に合わせた麺を

ラーメン屋さんの外や厨房で、〇〇製麺と書かれた麺箱を目にすることがあると思います。当然、麺箱に書かれている製麺会社の麺が使用されているわけですが、ラーメン店Aとラーメン店Bに同じ木箱が置いてあるからといって、同じ麺が出てくるわけではありません。マツダ製麺さん自体も100を超える既存商品の麺を作っていますが、さらにスープとの相性や食感にこだわる店主も少なくないようで、その要望に応え、お店毎に様々な特徴を持った麺が誕生しています。

自家製麺の方が何となくありがたいように感じる風潮もありますが、お店毎にオリジナル麺を開発しているとなると、こだわりは自家製麺と何ら遜色がないのではないのでしょうか。



徹底された衛生管理

暇さえあれば掃除をしていると語る社長。工場内は外気が入らないような構造になっており、さらに手を消毒するまでロックが解除されない扉や、エアシャワーを介してようやく作業場に立入ることができました。麺も粉の時点から、製麺され、袋詰めを終えるまで手で触れることなく行われます。このように徹底された衛生管理の下で作られたマツダ製麺さんの麺は安心、安全に食べられることはもちろんのこと、日持ちが非常に良いそうです。

「地元でつくり地元の人たちに食べてもらうのが私の喜び」と語る松田社長。工場見学をし終えた今、その言葉に、徹底された衛生管理に裏付けられた自信と温かさを感じました。

工場見学に来てみませんか？

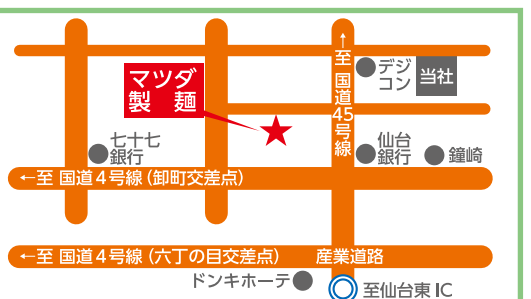
【要事前予約】 1組最大4名・1人から見学可

製麺の過程を動画付きでわかりやすく解説!
<https://www.matsudaseimen.jp/>



オリジナル生麺販売中! 生ラーメン 仙台倶楽部(しょうゆ味・みそ味) 5食(130g×5) 各種 1,080円(税込)

マツダ製麺さんの麺を安価で手軽に楽しめるようにと作られた商品。特に醤油スープは、この商品のためにアレンジされたプライベートブランド!



有限会社マツダ製麺 仙台市若林区鶴代町1-25

通販や工場見学のお問い合わせはこちら↓

<https://www.matsudaseimen.jp/>