

## 年明け うどん

○年明けうどんとは...

年末の一般行事である「年越しそば」にヒントを受け、全国的に知名度のあるさぬきうどんを「年明けうどん」として、地元のさぬきうどん振興協議会を中心に新しく利用していくための取り組みから生まれました。

年明けうどんの定義は、白いうどんに新春を祝う『紅』を一点用いる事です。(年明けうどんHPより抜粋)

そこで！！

弊社の色素を用いた赤色の麺で、見た目にもおめでたい**紅白**の年明けうどんはいかがでしょう。

## 紅白うどん レシピ (一例)

○配合

材 料	配合量(%)
中力粉	100.0
食塩	4.0
*梅肉パウダー	2.0
*KC赤色着色料	適量
*ウメ香料	0.2
水	47.0

(\*:弊社製品, \*:取り扱い品)

○作製フロー【手打ち麺】

1. 中力粉, 梅パウダーを混合する。
2. 赤色着色料を溶かした食塩水を徐々に加え、ポロポロになるまで練る。
3. 生地をまとめ、伸ばす→折りたたむを繰り返す。
4. 団子状にし、1時間以上ねかす。
5. 製麺機で生地を伸ばし、切り分ける。



商品イメージ

## おすすめKC品

KCレッド CM-S

(コチニール色素)



1.0%

KCレッド L

(ラック色素)



0.3%

KCレッド CK-1

(コチニール色素+クチナシ黄色素)



0.5%

KCレッド MA

(ベニコウジ色素)



0.3%

ご要望の色調や商材等ありましたら、弊社営業までお気軽におたずね下さい。

※写真は印刷の為、実際の色調と異なる場合があります。  
※上記の試験結果は弊社での結果になりますので、貴社にて一度ご試験ください。