

地粉

自然
乾燥

小麦が
生きて
いる
ので
じま
うど
ん

1袋 300g (3人前)



麦秋の田園風景を子供たちに残すため、耕作放棄地を活用した地域活性化プロジェクト製品。自然豊かな福島県の野出島産の小麦だけを使用し、福島県の奨励品種「ゆきちから」と「きぬあずま」をブレンド。丁寧に仕上げ、地粉独特の風味、のど越し、歯切れの良さが好評のうどんです。小麦本来の味わいをお楽しみ下さい。

<https://nodejima.org/>



白河市野出島

100%野出島産
小麦使用

のでじま うどん



のでじまうどんのアイデアレシピを
ご紹介。アレンジは思いのまま。

うどん DE 和風スープパスタ



うどん	100g
豆乳	90cc
めんつゆ	15cc
大葉	1枚
ラー油	少々

- ①. 豆乳とめんつゆを合わせて器にそそぐ。
- ②. 氷水でしめたうどんを①に盛り、大葉の千切りを乗せラー油をかける。

※豆乳は夏は冷たく冬は暖かくできます。

田舎の肉みそうどん



豚ひき肉	200g
根ショウガ	50g
ネギ	50g
なたね油	大2杯
味噌	15g
砂糖	15g
みりん	大3杯
炒ったエゴマ	大3杯
うどん	100g
白髪ねぎ	少々

- ①. 根ショウガ、ネギはみじん切りにしておく。
- ②. 熱したフライパンになたね油を入れ豚ひき肉を入れてダマにならないように炒める。
- ③. 豚肉に火が入ったら①を入れさらに炒める。
- ④. 砂糖、みりん、味噌、炒ったエゴマをいれる。
- ⑤. 氷水でしめたうどんを器に盛り肉みそ乗せ、白髪ねぎを飾る。
※きゅうりなど野菜を粗みじん切りにして肉みそに混ぜて食べるのも美味しいです。
※冬はゆでて湯切りしたうどんにレンジで温めた肉みそを乗せて食べても美味しいです。

夏にぴったり！ サバとキュウリもみのさっぱり 乗っけうどん

サバの水煮缶	半分	
きゅうり	2本	
塩	2摘み	
炒ったエゴマ	大1杯	
糸唐辛子	少々	
うどん	100g	
めんつゆ	小1杯	
なたね油	大1杯	
A {	お酢	大1杯
	砂糖	大1.5杯
	塩	少々

- ①. きゅうりに塩をまぶし、まな板の上で板ずりしてさっと水洗いする。これを2mm幅の輪切りにして、塩を2つまみ入れ軽く揉み水分を出す。
- ②. Aを混ぜ合わせ甘酢を作る
- ③. ①のきゅうりをよく絞りと炒ったエゴマ、鯖の水煮を軽くほぐしながら、さっと合わせる。
- ④. ゆでたうどんを氷水でしめ、皿に盛り、③を乗せめんつゆとなたね油をかける。(糸唐辛子を飾ると見た目も良い)。



ご注文・お問い合わせ

野出島地域活性プロジェクト事務局

福島県白河市東上野出島宇谷地前 16

☎ 0248-34-2750