

ちょっと質問!

トウモロコシ麺

「アメリカ穀物協会とは」

アメリカ穀物協会(USGC)は、米国産の
大麦、トウモロコシ、グレイン・ソルガム、お
よびその加工製品の国際市場の創出と拡
大を目的とした、民間の非営利団体です。

当協会は、1960年にワシントンD.C.に
創設され、ワシントンD.C.本部を拠点に、
国外に10事務所を置き、50を超える国々
で活発な市場開拓プログラムを展開して
います。



<http://grainsjp.org/>

●主催/アメリカ穀物協会

〒107-0052
東京都港区赤坂1丁目6番19号 KY溜池ビル4階
Tel: 03-3505-0601

●企画・運営/(有)スタッフブレーン

●試作協力/むらめん(株)

●トウモロコシ粉提供/(社)日本コーングリッツ協会

Q 麺用トウモロコシとトッピング用トウモロコシの
違いは?

A 味噌ラーメンのトッピングとして好まれているトウモ
ロコシは通称「スイートコーン」。その名の通り甘味
を感じる品種です。今回の麺づくりに使用したトウモ
ロコシは別の品種(デントコーン)です。この品種の
特徴はスイートコーンのように夏に野菜として収穫さ
れるのではなく、お米や小麦のように秋に乾いて硬く
なってから収穫され、粉にして使用されるのがほとん
どです。

Q 小麦粉とトウモロコシ粉の栄養素の違いは?

A トウモロコシ粉には、小麦粉にはないビタミンA(カロ
テン)が含まれています。カロテンは抗酸化ビタミンの
ひとつです。

Q もし新メニューの開発に成功したら、
米国産トウモロコシ粉を入手できる?

A 入手できるルートは紹介させていただきます。トウモロ
コシ粉にもいくつか種類がございますので、詳しくは製
粉メーカーとご相談することをお勧めします。

Q トウモロコシ粉でつくった麺の特徴は?

A 試食して一番感じたのは、麺が伸びにくい点でした。
また、焼きそばでは、中華料理風に焼き付けたときに、
トウモロコシの風味が際立って感じられました。

トウモロコシ麺試作に関するお問い合わせ

**試作をして頂ける店舗には
試作用のトウモロコシ粉を差し上げます。
詳しくは下記までお問い合わせ下さい。**

「お問い合わせ先」トウモロコシ麺開発事務局
(有)スタッフブレーン

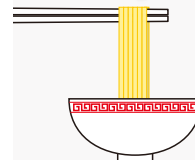
〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町14-10 渋谷コープ402
Tel:03-5456-1192 Fax:03-5456-1194

**サンプル品は生ものですので、
お早めにご試食ください。**

※冷蔵保存で1週間程度

求む!
「トウモロコシ麺」
職人

新メニュー開発の
アイデアの一つとして
ご検討ください。



ラーメンで広げたい！ トウモロコシ粉の可能性

世界三大穀物のひとつトウモロコシは、人のエネルギー源(炭水化物)として欠かせない食材です。ただ、そのトウモロコシを粉にしたものはスナックやフレーク、パン、イングリッシュマフィンの表面にまぶすなどにとどまり、主食用素材としての普及率は決して高くありません。

そこで、私たちは、穀物としてのトウモロコシ粉の新しい可能性を見だし、日本国内市場に広く普及させたいと考えた結果、ニッポンの国民食「ラーメン」に注目しました。トウモロコシ粉を使用した麺による普及です。

その実現性を確かめるために、一般社団法人日本コーングリッツ協会、製粉会社、製麺会社にご協力いただき、トウモロコシ粉を使用した新しい麺の開発に着手し、成功することができました。お届けしたサンプルがその麺です。小麦粉とトウモロコシ粉の配合の割合を変え、醤油ラーメン、つけ麺、焼きそばなどで何度も試食を繰り返した結果、商品化の可能性を感じられる麺をつくることができました。



オリジナル麺開発のヒントにしてください

ラーメン業界では常に新しいメニューの開発が行われていますが、とくに最近ではオリジナル麺の開発が盛んで、自家製麺を行っているお店も増えているようです。今回のキャンペーンは、そうしたオリジナルの麺、つまり新しいラーメンの開発のヒントにさせていただくことが目的です。トウモロコシ粉の普及に、ラーメンのプロによる新しいメニュー開発が必要なのです。

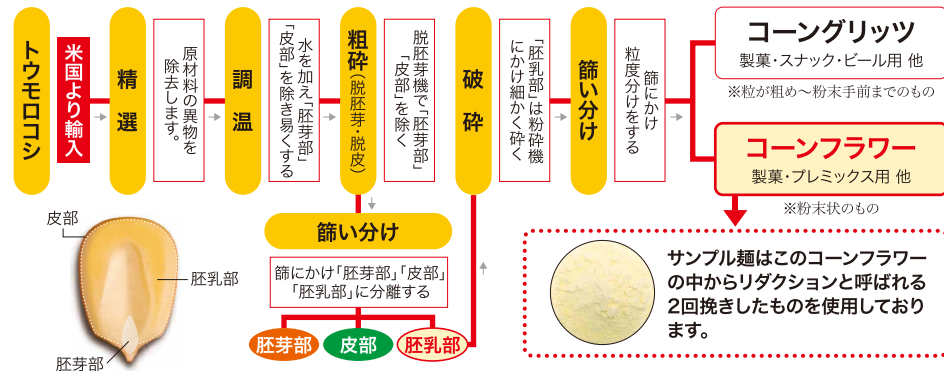
サンプル麺をご試食いただければわかるように、まだまだ改良の余地は多く残されています(サンプル麺の配合は右記を参照)。

今回のキャンペーンでは、もっと美味しい麺に、そしてその麺を使った新メニューの開発にチャレンジしたい方に、**試作に必要な量のトウモロコシ粉を提供させていただきます。また、実際にお店の新メニューに加えていただいた際にも、トウモロコシ粉を提供させていただきます。**

(提供させていただくトウモロコシ粉の量や期間など、キャンペーンへの参加申込方法は裏表紙のお問合せ先までご確認ください。)



トウモロコシ粉が出来るまで



サンプル麺の配合

- サンプルのトウモロコシ麺のレシピ (加水率45%、小麦グルテン6%)
- ・トウモロコシ粉(リダクション《2回挽き》) ……2kg
- ・小麦粉(中力粉) ……8kg
- ・小麦グルテン ……600g
- ・練り水(かんすい混合水) ……4,500g

サンプル麺の太さと茹で時間

- 中細麺のゆで麺 …… 1分30秒
 - 太麺のゆで麺 …… 2分45秒
 - 太麺の冷やし(つけ)麺 …… 3分30秒
 - 焼きそば用の麺の蒸し時間 …… 6分
- ※湯量や火力によって時間は変化しますが、サンプル麺での試作時のベストと思われる時間です。

※注1：尚、サンプルでは真空ミキサーを使用して練っています。
※注2：麺帯熟成30分(真空でない場合には熟成時間で調整)

試作品製作・むらめん(株)



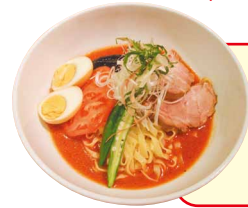
サンプル麺について

開発担当者・むらめん(株) / 逸見直樹氏 談

- アルファ化するのに時間がかかる。熱が加わるとアルファ化する。
- 博多どんこつ麺で好まれるような硬ゆでは難しい。ゆで時間を短くすると粉っぽくなったり、ねちゃつき感がでてしまう。
- 焼きそばで焦がすと焼きトウモロコシのような香ばしい味がした。焼きそばでトウモロコシの味を出した商品の可能性も大。
- トウモロコシ粉は小麦粉よりも安価だが、つなぎ強化の為の小麦グルテンが小麦粉より価格が高いため、コストパフォーマンスを求める部分は少ないかもしれない。
- 商品としては8(小麦粉)：2(トウモロコシ粉)までが可能では？

トウモロコシ麺の商品化に成功したお店の感想

東京 本駒込「麺工房 山久」店主 / 山本弘一郎氏 談



当店では期間限定ではありますが、冷製トウモロコシ麺トマトソースを開発しました。トウモロコシ麺は小麦より香りが強いので、私は冷やし系や濃いスープに合うと思います。このトウモロコシ粉は細かいので、工夫すればオリジナルで特徴ある麺を作れると思います。また餃子の皮としても使用でき、当店でもメニューに加えています。