



小林しのぶ

千葉県出身。いつも取材で世界中を飛び回っている行動派の旅行ジャーナリスト、フードアナリスト。食べた駅弁の数は5000食を超え、「駅弁の女王」とも呼ばれている。『ニッポン駅弁大全』（文藝春秋）など著書多数。

もらってうれしい 大人の土産

— 第 6 回 —

岩手県奥州市

ほのかな甘みが絶妙な万能の逸品

「卵めん」



「卵めん（つゆ付き）」

【大】（500g×4・つゆ48g×16袋）3942円

【小】（500g×2・つゆ48g×8袋）1998円

（いずれも税込み・送料別）

Data

店名 有限会社吉田製麺
住所 岩手県奥州市江刺区
愛宕字朴ノ木 220-1
電話 0197-35-2719

Information

電話のほか下記よりネットでお取り寄せも可能
<http://www.ranmen.co.jp/>



40年以上にわたって日本航空国際線の機内食にも採用された



岩手県奥州市（旧江刺市）は、古くから北上川の河川舟運で栄えてきたまち。商店街には多くの土蔵や町家（まちや）が残り、古の面影（おもかげ）を今に伝えている。「卵めん」は江戸時代、宗教弾圧を逃れ、長崎からこの地にやってきた松屋十蔵が、オランダ人から教わったカステラの製法を参考に、鶏卵と小麦を練りこんだ麺をつくったのが始まりとか。「蘭麺」がいつからか「卵めん」になり、全国でも他に例を見ない独特の麺となった。

袋に入った卵めん（乾麺）は、淡く自然な卵黄の色をしている。ゆでると艶やかに輝きを増してくる。まずは、ゆで上がりをそのまま食べてほしい。ふわりと鼻に抜ける甘い卵の香りに感動するはずだ。そして、麺の菌切れ良さ。ほかの麺とは違うシャキっとした口あたりがたまらない！新鮮な鶏卵と、小麦粉、赤穂の天然塩、少量の水だけで延ばした安心・安全・栄養たっぷりの麺だから、毎日食べたいくらいで、わが家では常備食の一つとなっている。

水とともにザル卵めん、肉や野菜と炒めて焼き卵めん、鍋に入れたり、カレースープで食べる卵めんも、とってもおいしい。また、卵の特性で、ゆで上げ後の麺の伸びも遅く、くたくたにならないのもスゴさです。