

新座名物

にんじんうどん

プロフィール

新座産のにんじんが練りこまれた、
うっすらオレンジ色の麺を肉汁つけ麺で味わう
新座名物「にんじんうどん」！！
ツルツル、シコシコとした食感と
ほのかなにんじんの香りをお楽しみください・・・



定価 500円

「にんじん」と「うどん」のコラボレーション

新座市で作られる生産量の多い野菜といえば、「にんじん」、「里芋」「ほうれん草」です。関東ローム層の水はけのよい土壌は、土の中で育つ根菜類にはぴったりの環境だそうです。また、畑の奥に広がる雑木林の葉をかき集めて堆肥を作り、この有機肥料が地力を高めており、新座市では、品質の高い野菜を作ることができます。

一方、新座市では、昔から慶事、仏事にかかわらず、人が集まる時には「手打ちうどん」でもてなされたそうです。

このように豊かな土壌に育まれた素材と食文化が手を組み、新座の特産品として生まれ変わりました。



すくすく育つ新座のにんじん

にんじんうどんの誕生

にんじんうどんは、平成 14 年の秋、村上朝日製麺所専務取締役の村野一郎さんが、新座産のにんじんや地粉等で試作し、開発しました。

その後、朝霞市の彩夏祭、新座市商工会主催「すぐそこ新座発見ウォーキング」や「すぐそこ新座第 1 回菜の花まつり」などのイベントを中心に提供してきました。

新座市観光都市づくり推進市民会議の特産品づくり班においても、こうしたイベントでの協力を行い、新座の名物にしようと努力をしてきたところです。

このような活動の中、イベントに訪れたお客様から、「ぜひもう一度食べたい」「どこに行けば購入できるのか」などのご要望が増えたことから、市役所地下のレストランペッパーミルにて「にんじんうどん」の販売が開始されました。

温かいあんかけおつゆをかけて！！

現在販売している「にんじんうどん」は、様々な試行を重ね、新座産のにんじんと讃岐風的小麦粉を使用し、現在、温かい肉汁つけ麺で、お召し上がりいただいています。

なお、市内の尾崎農園で作られたにんじんをペースト状に加工し、村上朝日製麺所で「にんじんうどん」として作られます。



にんじんペーストが
たっぷり練りこまれた
生めん

市役所地下レストランペッパーミルにて販売中！！

平成 19 年 9 月から、新座市役所地下にあるレストランペッパーミルにおいて「にんじんうどん」を販売しています。営業時間は、月曜から金曜日の 11 時から 14 時まで。料金は、500 円です。お近くにお寄りの際や、本市へのウォーキングのご休憩等にぜひ、ご賞味ください。

【お問合せ】

新座市役所経済観光部観光推進課

048(477)1111 内線：1091