

いわて銀河プラザ応援女子会

季刊

anecco.通信

[アネッコつうしん]

Vol.4

はい、じゃんじゃん！秋

2012



anecco.
イメージキャラクター
ざっし

anecco.“推しメン”総選挙！



「特集」
aneco.
“推しメン”
総選挙!

aneco. “推しメン”総選挙を「そばっち」も応援

テッパンの伝統麺から新作“イケ麺”まで、 aneco.のオススメ麺を召し上がれ～!

全国でも有数の“メン喰い”県である岩手。
その麺食文化は、昔、天候不順で米が不作のとき補助食として始まったと言われ、その名残で今も県央～県北の地域で盛んです。
いわて銀河ブラザには、“盛岡三大麺”と呼ばれる「わんこそば・盛岡冷麺・じゃじゃ麺」をはじめ、数多くの麺がズラリと並んでいます。
今回は、中でも人気の高い麺14種類をaneco.の7人が試食。
1商品につき1人の持ち点10点、合計70点満点で採点し、“推しメン”ランキングを作成しました。



採点は真剣そのもの!



んっ! おいしい!



こんなの初めて食べた!

※価格は全て税込みです。在庫状況等により、取扱がない商品もあります。

意外と知らない

盛岡三大麺 トリビア

わんこそば ってどんなそば?

わんこそばは食べ方に特徴があり、そば自体は普通のかけそばです。言ってみれば「流しそうめん」みたいなものですね。お給仕が「はい、じゃんじゃん」などの掛け声とともに一口分のそばをお椀に入れていきます。お椀に蓋をするのが終了の合図。江戸時代に生まれた「そば振る舞い」というおもてなし文化を楽しんで!

いつも食べているのが盛岡冷麺 かもしれない?

本場韓国の冷麺と、盛岡で生まれた「盛岡冷麺」の決定的な違いは、麺の原材料。前者がそば粉を使った黒っぽい細麺であるのに対して、後者は小麦粉とジャガイモのでん粉の配合粉を使用。弾力のある半透明の麺です。焼肉のシメにいつも食べてるの、「盛岡冷麺」じゃないですか?

ジャージャー麺とじゃじゃ麺はまったく別モノです

中華料理店などで出されるジャージャー麺は、冷たい中華麺が主流。一方じゃじゃ麺は、温かいうどんに肉味噌やキュウリ、ネギなどの具をのせた盛岡発祥の麺。麺を食べたら、皿に残った肉味噌に卵を割り入れ、ゆで汁を足して「チータンタン」と呼ばれる卵スープにして食べるのが鉄則。

第1位 60点

盛岡冷麺

びんびん舎



コシの強い麺と旨味のあるスープ
今や“全国区”となった賞録の味

牛や鶏ガラをじっくり煮込んだコクのあるスープ、噛み応えのあるコシの強い麺。これだけでも充分美味しいけれど、ハムやキュウリ、ゆで卵などを乗せて色味を華やかにするのもいい。そして忘れちゃいけないのが別添えの冷麺専用キムチ。キャベツと大根の甘みがしっかり出た食べやすいキムチなので、辛みがちよつと苦手な人にもオススメ。(くらげっち)

170g×2人前(スープ、キムチ、酢、ゴマ付) ¥840



アネッコのつぶやき

「透き通るようなつるつるの麺は、冷麺界の女王優!」(はせっち)「麺がもちもちしておいしい。キムチの辛さが合う」(くらげっち)「誰にでも愛される味だから、お客様のおもてなしにも使えそう」(ちっち)「夏はもちろん、冬でも焼肉のシメに食べたい」(みなっち)「スープの旨みがかすこい。この味を家でお手頃に食べられるのはうれしい! 専用キムチで辛さを調節できるから、家族みんなで楽しめる」(ゆかっち)

第2位 (タイ) 57点

盛岡名物 じゃじゃ麺

香醬



これぞ、盛岡のソウルフード
仕上げのチータンタンも楽しみたい!

ゆでた温かい平うどんにキュウリやネギ、そして特製の肉味噌をかければ、簡単に出来上がり。酢、ラー油などで自分好みの味にし、思いっきり絡めて食べるのが盛岡流。食べ終わったらチータンタンでシメるのもお忘れなく。本場に負けない味が家庭で楽しめます♪(はせっち)
180g×2人前(じゃじゃ味噌付) ¥840



アネッコのつぶやき

「ごはんとしても、飲んだあとのシメにも最高!」(ちっち)「銀プラのお買い物では、3回に1回は買ってしま!」(まいっち)「食べ方もっと多くの人に知ってもらいたい」(ゆかっち)「リムゼンチーズをかけたら、どうなるかな?」(みなっち)

第2位 (タイ) 57点

トマト冷麺

戸田久



冷麺なのにイタリアン!?
銀プラ冷麺界、期待のニューフェイス!

コシのあるツルツル麺に、ほどよく絡むあっさりトマトスープ。その味わいはまるで冷製パスタ! フレッシュトマトをたっぷり乗せて、鶏肉やパルメザンチーズ、オリーブオイルを垂せば、身体にも嬉しい一皿の完成! ちぎった生パジルを添えればより香り豊かに。(みなっち)
2人前(スープ、乾燥パジル付) ¥420



アネッコのつぶやき

「冷麺とトマトとパジルがこんなに合うなんて! 女子会でウケそう」(ちっち)「生パジルをプラスするとさらに◎!」(くらげっち)「麺がツルツル! トマトの酸味と甘みのバランスがよく、ちゃんとイタリアン」(みなっち)

※表記は「順位」「総合得点」「商品名」「メーカー名」

第2位 (タイ) 57点

磯ラーメン

小笠原製麺所



深い海の旨みと香りが凝縮された
“潮”味のスープは最強!

ホタテのエキスがしっかり出た濃厚な魚介ダシの塩味ストレートスープは、ほかではまずで出合いません。ホタテとエビが丸ごと入っているのもびっくり! 少しお値段は張るけれど、磯の香りいっぱいの贅沢な味を口にすれば納得するはず。(ちっち) 1人前(スープ、ホタテ、エビ、ワカメ、ふのり付) ¥420

第5位 55点

お肉屋さんの盛岡温めん

北緯四十度のまち



冷麺とは別物です(笑)

優しい味に身も心もぽっかぽか

もはや盛岡の焼肉店の定番! ごま油が香る、ちよい辛カルビスープに、喉越し抜群の平打ち麺。言うなれば“韓流癒し系うどん”!? 温野菜のほかに、温泉卵も合いそう。(みなっち) 140g×2人前(スープ付) ¥315

第6位 50点

卵めん

吉田製麺



ほんのり甘い卵の香りと

しゃきとした食感の細麺が上品

卵が練りこまれた薄黄色の細麺は、コシが強く、しゃきとした食感。素材のよさを味わうなら、まずはシンプルに麺つゆで。お吸い物に入れたり、野菜と一緒に和風ドレッシングであえてサラダ風に食べてもGOOD! (のりっち) 500g ¥630

第7位 49点

おそば屋さんのカレーうどん

北緯四十度のまち



野菜の旨みが効いた優しいスープ
さっと軽く食べたい時にもオススメ!

おそば屋さん風のだしが効いた、甘めのカレースープ。冬に食べればホッと温まりそう! お鍋ひとつで手早く作れちゃうので、忙しい日の昼食やおやつにも最適。(はせっち) 140g×2人前(スープ付) ¥315



アネッコのつぶやき

「磯の味のスープがすばらしい」(くらげっち) 「レベルが高い! 本格的」(まいっち) 「油が入っていないスープだからヘルシー」(みなっち) 「ホタテのうまみがすごい! 具が豪華でコストパフォーマンス高し」(ゆかっち)



アネッコのつぶやき

「冷麺を温めてどうするの?」と思ったけど、別物でした。ほっこり、癒される味」(ちっち) 「初めて食べたけど、リピート確定!」(まいっち) 「ごま油がおいしい香り〜」(はせっち) 「韓国風のうどんみたい」(ゆかっち)



アネッコのつぶやき

「見た目はそうめんだけど、似て非なるもの。卵の甘みが上品で、独特な食感」(ゆかっち) 「優しい味で、時間がたってもあまり伸びない。JAL 国際線機内食になっているのも納得」(はせっち)



アネッコのつぶやき

「カレー味のスープがおいしい」(ちっち) 「少し柔らかく煮込んだ方がおいしいかも」(まいっち) 「スープに豆乳や生クリームを加えたら、よりまろやかになりそう」(みなっち)

細麺から太麺まで!

まだまだあります! 岩手のイケ麺!

ほうれん草うどん
古館製麺所



見た目以上にツルツルもちもちおしゃれな 休日のランチに
ほうれん草を練り込んだ、きれいな翡翠色のうどん。クセのない味で、ツルツルもちもちとした食感がおいしい。(みわっち) 380g ¥420

べろっこうどん
小山製麺



べらべらだからべろっこ? べろっと食べられるからべろっこ?
「べろ」とは岩手県南部の方言で「麺」のこと。太くて平たい麺は、ツルとした食感、煮込んでも伸びにくいので、鍋にもピッタリ。(みわっち) 200g ¥241

「ひつつみ(すいとん)のように鶏肉や根菜のおつゆに入れて食べたい」(みなっち) 「ミートソースやあずきなどを絡めてもいいかも」(はせっち)

東家わんこそば
東家



創業明治40年の“盛岡の味”
「はい、じゃんじゃん」と言いながらどうぞ明治40年創業のそば処「東家」(わんこそばでも有名)のおそば。ツルツルと食べれば、そばの香りが口の中間に広がります。(まいっち) 260g(つゆ付) ¥451

「何杯でも食べられそう。わんこ大会したくなります」(みわっち) 「王道! 私たちにとって慣れ親しんだ味」(はせっち) 「きのこを乗せてきのこそばに」(くらげっち)

三陸わかめラーメン
中野製麺



きっと三陸を訪ねてみたくなる、磯の香り満点の一品です
三陸産わかめを練りこんだ麺に、添付のぷりぷりわかめ、秋刀魚ダシのスープがほどよく調和。ご飯を入れてもおいしいそう。(ちっち) 314g×1人前(スープ、わかめ、ごま付) ¥367

「わかめのいい香り」(みわっち) 「ウニなどの海の幸をたっぷりトッピングしたい」(くらげっち) 「麺にもスープにも旨みがある。わかめがたっぷりうれしい!」(ゆかっち)

韓国式そば冷麺
北緯四十度のまち



細麺だからツルツルと入るシメにぴったりな上品冷麺
本場韓国の冷麺と同じように、そば粉を使った細麺が特徴。牛肉ダシのスープは、コクがありつつ澄んだ味で上品。(ゆかっち) 140g×1人前(スープ付) ¥157

「ほどよい弾力の麺と、韓国風のピリ辛スープ。食べ出したら止まらないね」(みなっち) 「麺が細くて食べやすく、ツルツルと入る!」(くらげっち)

古代roman麺
花東古代稲生産組合



そばじゃないよ、うどんだよインパクト大で、ヘルシー!!
古代米の紫黒米を使った麺は、茹で上がるとつやつや光沢のある紫色に。夏にはザル、冬はかけで。栄養価が高いのも嬉しいところ。(くらげっち) 250g ¥262

「古代米の味が濃く出ていてハマるかも」(くらげっち) 「名前も麺の色もインパクトがある! もちもちしておいしさもGOOD!」(ゆかっち) 「卵とじにしたい」(みわっち)

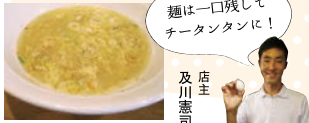
anecco. 推しメン総選挙! を盛り上げた 銀ブラのおいしいものたち



- 1 「あなたがいるわたしの暮らし 濃縮つゆ」360ml ¥735 (八木澤商店)
- 2 「がっくらの畑キムチ」250g ¥294 (川井村産業開発公社)
- 3 「焼豚」300g ¥498 (しゅわく)
- 4 「手作りめんま」150g ¥218 (小笠原商店)
- 5 「マジックバー」2個入り ¥140 (第一ポトリーファーム)
- 6 「サラダチキンバー」140g ¥300 (アマタケ)



「じゃじゃ麺 中盛り」¥700



「チータンタン」¥80

麺は一口残してチータンタンに!

店主 及川憲司さん

週末ランチは行列必至!
三茶で上質なじゃじゃ麺を堪能しよう

じゃじゃおいけん

三軒茶屋駅南口から徒歩6分の場所にある、盛岡じゃじゃ麺専門店。店主の「おいけん」さんが、幼い頃から慣れ親しんだ盛岡じゃじゃ麺の元祖「白龍」の味を踏まえつつも独学で編み出した肉味噌は、余分なクセはないのに、がっしりとした旨みが損なわれていない洗練された味。本場の盛岡じゃじゃ麺が苦手な女子でも、おいけんさんの

じゃじゃ麺ならいけるかも。こちらでぜひ試していただきたいのはカレーパウダー! ツウの方でも、肉味噌との想定外の相性のよさに驚くこと間違いなし。スパイシーなチータンタンも最高っ! ガイドブック『Zagat Survey』や『TripAdvisor』でも好評評価を受けており、外国人のお客様も増えているとか。「世界一のじゃじゃ麺屋になる」という、イケメン店主の野望が達成される日もそんなに遠くない、かも!?(ちっち)



東京都世田谷区上馬 1-33-11
東急田園都市線三軒茶屋駅南口 徒歩6分
Tel.03-3418-5831

盛岡冷麺だけじゃない!
岩手の食材を使った、
変わりダネ冷麺を召し上がり

びんびん舎 GINZA UNA

強いコンと独特の歯ごたえが人気の盛岡冷麺。地元で大人気のあの味が銀座でも味わえます。オリジナルのアレンジ冷麺も豊富! 彩り豊かな「桑の葉冷麺」は、岩手県産の桑の葉を生地に練り込み、少し細めの麺が特徴。ツルツルの喉越しです。「センナムル冷麺」は、岩手の「たくさり農園」で作られた野菜を一部使用。サラダ感覚で野菜がたっぷり食べられます。食後は、店内で手作りの絶品スイーツや、盛岡の名店直送のコーヒー&紅茶も一緒にどうぞ。豊富なメニューと東京タワーも見える抜群の立地、イーハトーブをイメージした落ち着いた空間に、何度でも足を運びたくなります。(はせっち)

東京で食べられる 岩手の麺!!

麺王国・岩手の、
本場そのままの味が
実は東京でも楽しめるんです!
代表的な3店を紹介します。

※価格は全て税込みです。



「手作りバナリアイスクリューム」 ¥472

自家製のデザートも
オススメです

お話を伺った
武藤龍徳さん



東京都中央区銀座 3-2-15
ギンザ・グラッセ 11F
東京メトロ丸の内線銀座駅
C8出口徒歩1分
Tel.03-3535-3020

産官学のチームワークが
生み出した、“オシャレないわて”
の新名物パスタ

ヌッフ・デュ・パブ六本木

岩手の新たな麺文化として2011年に盛岡で産声をあげた「南部生パスタ」。南部生パスタ研究会会長の伊東さん率いる「ヌッフ・デュ・パブ」(盛岡市内のフランス料理店の)支店であるこちらでは、「南部生パスタ短角牛と白金豚のラグー」を堪能できます。岩手産小麦「ゆきちから」だからこそ出せるもちもち感と柔らかな甘味を、幅広の平麺が倍増させています。合挽肉の深い旨みとピーマンのアクセントも効いている! 今後は岩手県立大学と連携して、南部生パスタをさらにPRしていくとのこと。県北の雑穀や沿岸の海産物とコラボして、各地の名物メニューとして根付いていくのが今から楽しみです!(ちっち)



「南部生パスタ 短角牛と白金豚のラグー」 ¥1,800



壁一面に並ぶこだわりのワイン

私が選んだワイン
と一緒にどうぞ!

伊東拓郎さん



東京都港区六本木 7-17-19
FLEG 六本木 Second 2F
東京メトロ日比谷線
六本木駅2番出口徒歩2分
Tel.03-6459-2235

誰が一番“メン喰い”か!?

aneco.

わんこそば大会 レポート!



がんばるゾ〜!

そばっち

東急東横線「東白楽駅」から100mほど歩くと、「たち花」というおそば屋さんがいます。なんと、関東で「わんこそば」を食べられるお店です! わんこ、と言っても、犬は関係ありません(笑)。岩手の方言で「椀こ」は「お椀」。店員さんがお椀に放り込んでくるおそばをツルツルッと平らげて、何杯食べられるかを競う“体育会系エンタテインメント”! 特集テーマが「麺」に決まった瞬間、アネッコメンバーは「よし行くべ」と、「たち花」を予約したのです。

到着してまず驚いたのは、その盛況ぶり! 20~30代の4人ほどのグループや家族客が真剣に箸を動かしているんだなあ」と感慨に耽ってしまいました。

さて、席に通され、用意されていたエプロンを付け精神統一。いよいよ、お椀の蓋を開けたら戦いの幕開けです。「はい、じゃんじゃん。はい、どンドン」と店主の興さま・小清水さんが、優しい笑顔と鋭い眼光で、おそばをお椀に滑り込ませてきます。

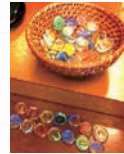
アネッコもつい真顔で応戦。マイペースで淡々と大量のそばを飲み込むちっち、「もうダメ〜」と言いながら追い上げるはせっち、薬味やおかずを楽しみながらそばもちゃんと食べるくらげちっ…。わんこそばではその人の“本質”がうかがえるのデス。醍醐味は最後の1杯。蓋を閉めるタイミングがつかめず小清水さんに負け続け、フィニッシュまで時間がかかるメンバーも…。これを見ているのも結構楽しいものです(笑)。

ちなみに、今回の第1位は大食いカミングアウトしたちっちで125杯! すご〜い。盛りそば約8杯分のおそばをペロリ。

実は、このわんこそば大会は、メンバー・はっちとサポーター・やまち夫妻の壮行会も兼ねていました。「岩手復興応援隊」に採用されたはっちの岩手県野田村派遣が決まり、2人でリターンすることになったのです。アネッコも岩手の復興を応援し続けます! お別れはちよつと寂しいですが、こんな時こそ、わんこそば大会で、忘れられないひとときを…。皆さんもぜひお試しあれ〜!

「たち花」さんの わんこそばの楽しみ方

- ① 席につき、エプロンを付ける。
- ② お椀の蓋を開けるとスタート。店員さんが入れてくれるそばをリズムよく頂きます。
- ③ 5杯食べるごとにおはじきを1つ並べて、食べた総数を数えるのがたち花流。
- ④ お腹いっぱいになったらお椀に蓋をして終了。



わんこそば たち花

神奈川県横浜市
神奈川区白楽 5-13
Tel.045-431-9445
わんこそば(一人)
¥2,680(税込み)



100杯を超えて佳境!?
最後の追い込みで
粘るちっち!



「リズムが大切ですよ。
おつゆは飲まずに」と的確な
アドバイスが飛びます。



女性80杯・男性100杯で
岩手県産の民芸品を買えます。
今回は7人のうち、5人がゲット!



小清水さん(後列右端)と一緒に。
ごちそうさまでした!

[event]

いわて銀河プラザ × anecco. 企画

そばっちも登場

「anecco. デー」開催しました！



去る8/4(土)・5(日)の2日間、銀プラにて「anecco. デー」を開催しました。普段は銀プラの営業時間外にひっそりと活動している(笑)アネッコメンバーが銀プラ店頭に立ち、アネッコオススメ商品の試食販売を実施しました。

今回のオススメ商品は赤武酒造「リカースイーツ」、葛巻高原食品加工「山ぶどう原液」、小岩井農場「ハンバーグ」、戸田久「じゃじゃ麺」、田野畑村産業開発公社「たのはた牛乳」、すがた「いかせんべい」の6種類。「こんな商品あったんだ」「知らなかったけど美味しいね

など、多くのお客様に商品の魅力を体感いただけました。

また店頭では「anecco. 通信」の手渡し配布も実施。アネッコ一色で銀プラを盛り上げるなか、岩手の大人気ゆるキャラ「わんこきょうだい」の「そばっち」が登場。あまりのめんこい(かわいい)姿にちびっこをはじめお客様も道行く人々も大興奮！試食にそばっちにアネッコとの会話に…銀プラをお楽しみいただいた2日間でした。

次回anecco. デーは3月上旬に開催予定。次はどんな商品をどんな形でお勧めしようか、今からメンバー皆で思案中です。どうぞお楽しみに！次も来てけで〜♪(はっち)

私たちが anecco. です

anecco.(アネッコ)とは、いわて銀河プラザを応援する女子会です。「アネッコ」に込められた意味は①若い女性を意味する岩手の方言「あねっこ」。②岩手の魅力がより多くの人の心に「根づく」という思いの2つ。メンバーは現在、約25人。全員が岩手県出身、東京近郊在住です。職業は企業経営企画、メディア会社勤務、医師、フォトグラファー、歌手など。様々な長所を持つアネッコが、いわて銀河プラザを盛り上げる企画をボランティアで考案・実施しています！

blog www.iwate-ginpla.net/anecco

facebook www.facebook.com/iwate.anecco

twitter @iwate_anecco



blogはこちら→



今号「はい、じゃんじゃん」の意味は？

わんこそばでお店の人が言う言葉は「はい、じゃんじゃん。はい、どんどん。」「もって食べてくださいね」という意味と愛情が込められています。「もうダメ〜」と思っても優しい笑顔でこう言われると「私、もう少しイケるかも!」という気になるから不思議。食欲の秋、岩手の美味しい味覚を「はい、じゃんじゃん」!!

編集後記

今回の特集テーマは「岩手の麺」。秋の夜長、アネッコは閉店後の銀プラに集合。厨房をお借りしての調理、盛り付け、撮影、試食…という、エンドレスで、おいしい“障害物競走”を繰り返しました。「ビバ、食欲の秋!」(笑)。それにしても岩手の麺は何でこんなに美味しいの〜!? (まいっち)



東京、東銀座にある岩手県のアンテナショップです。岩手の特産品や観光案内情報が満載！



104-0061

東京都中央区銀座 5-15-1

南海東京ビル 1階

営業時間 10時30分～19時

毎月末日は17時まで営業

TEL 03 3524 8282

FAX 03 3524 8286

www.iwate-ginpla.net/

編集/anecco.通信編集部 スタッフ/まいっち(編集長)、ゆかっち(編集)、ちっち、のりっち、はっち、はせっち、みわっち(リポート)、みなっち、やまっち(デザイン)、くらげっち(写真) 協力/いわて銀河プラザ、岩手県東京事務所
季刊 anecco. 通信 第4号 2012 はい、じゃんじゃん! 秋号 2012年11月10日発行 無断転載を禁止致します。