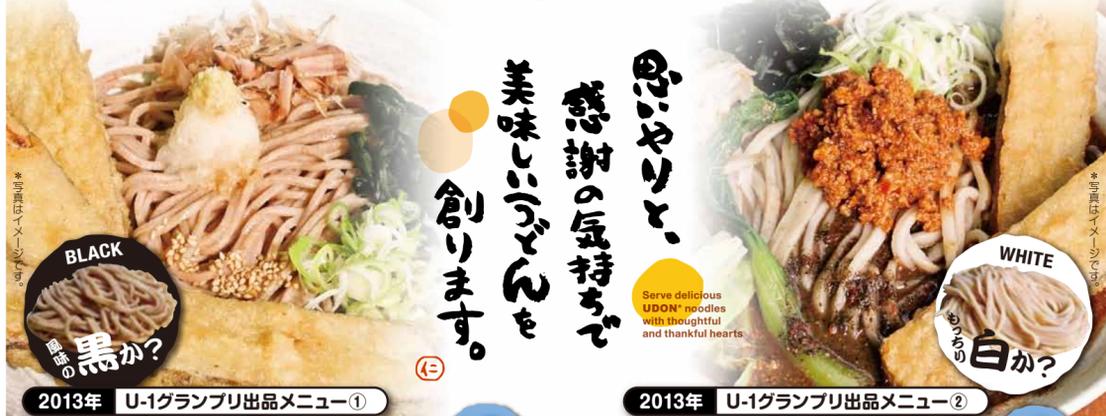




福岡県鞍手郡発!

うどんの可能性を探求した進化形うどん!

石臼挽き100%、全粒粉配合の黒うどん! 福岡県産小麦100%の自家製麺!



2013年 U-1グランプリ出品メニュー①

ごぼう天ぶっかけ黒うどん

マクロビを意識した身体にも優しい、仁の自信作「黒うどん」を使った食物繊維たっぷりのごぼう天ぶっかけ!

600円

2013年 U-1グランプリ出品メニュー②

黒胡麻坦々うどん(ごぼう天付)

黒胡麻が香るピリ辛のタレをベースに、和風にアレンジ。香る花山椒、ピリリと癖になるスープにもちり麺(白)が良く絡みます!

600円

黒うどん、全粒粉、県産小麦、ごぼう、水… 仁がこだわる、身体に優しいうどんのヒミツ。

福岡県産小麦を100%使用。

うどん屋仁では三種の福岡県産小麦を使用しております。中でも、チクゴイズミと呼ばれる品種の小麦は、筑前町を始めとした福岡県内陸部でのみ収穫されている小麦です。店主自ら農場視察、麦刈り体験をしてきました。



福岡発祥!ごぼう天うどん!

うどん屋仁のごぼう天は、新割りのごぼうを軽く下茹でした後、二度揚げすることで、衣にサクサク感のあるごぼう天に仕上がっています。太くても前歯で噛み切れるほど柔らかく、中がホクホク、外側がカリッとした食べごたえのあるごぼう天です。



安心!安全!水へのこだわり。

水は、スープや麺、うどんを茹でるなどの、あらゆる調理を大きく左右する重要な要素と考えています。そのため、うどん屋仁では、安心・安全に美味しく召し上がって頂けるよう、国際基準を高い評価でクリアした浄水器の水を使用しています。



仁がオススメする、全粒粉黒うどん ってどんなうどん?

黒うどんって何?

小麦を殻ごと粉にした「全粒粉」を使用したうどんの事です! マクロビオティック(玄米菜食)と呼ばれる、食事法の中で注目を浴びた小麦粉を使ったうどんの事を「黒うどん」と呼んでいます。殻ごと粉にしているため、本来の味と香りが楽しめます。小麦の表皮や胚芽を石臼挽きしているため、蕎麦の様に黒っぽく見えますが、蕎麦粉は使っておりません。うどん屋仁ではマクロビの原理を取り入れ、独自の黒うどんを開発してきました。

小麦粒の構造



全粒粉のススメ。—目指せインナービューティー!—

体の内側から綺麗になりたい方や健康を大事にしたい方にオススメしたうどんです。ビタミンB群やミネラル、食物繊維に優れ、デトックス効果や近年注目のアンチグリケーションと呼ばれる抗糖化にも期待が高い食材です。

うどんトリビア

福岡県は小麦の生産が盛んで、生産量は北海道に次いで第2位。そして、石臼発祥、うどん発祥の地とも言われています。

ごぼう天トリビア

福岡では、お店や地域お店や地域によって様々なタイプのごぼう天が存在します。ささがきゴボウをかき揚げにしたもの、斜めにスライスしたもの、短冊、丸太型、ごぼうを真っ二つに縦に割った新割りタイプなどがあります。

黒うどんをきっかけに。一人こそ宝

地域密着! 地産地消! 食育への貢献! そして「うどん革命」!

黒うどん地域を活性化! うどんは白い! 太る! 炭水化物! …の概念を覆したい! 私達の店がある福岡県鞍手郡も少子高齢化が進み、人口も減りつつある地域のひとつ。そこで、他に無い特産品を創造し外にPRしていくことで、少しでも地域産業の発展となり、こんな田舎でもやれば出来るのだという勇気と元気を与えたい! 地域のメーカー、農協、商工団体や町の協力を得ながら地域貢献に取り組んで参りたいと考えます。



店主の小山。須藤元気似の37歳。

お取り寄せできます!

テレビでも話題となった、うどん屋なのに美味しい自家製チーズケーキをはじめ、打ちたて生麺などの商品がお取り寄せできます!



うどん屋 仁・オフィシャルサイト www.udonyajin.com

うどん屋 仁・通販サイト www.jin-style.com



うどん屋仁 facebook ページへ



福岡県の超~田舎で一所懸命うどんつくってます!



うどん屋 仁

〒807-1307 福岡県鞍手郡鞍手町大字室木六反田430-1

TEL 0949-42-8849

営業時間 / 11:00~21:00

定休日 / 毎週水曜日

