

# 県産小麦の手打ちうどんいかが



手打ちうどんをつくる野口さん＝南知多町観光協会

(鈴木佐歩)

南知多の野口さん27日から提供  
知多半島の教師OBらでつくる有志団体「チーム麺・メン」の主宰、野口正義さん(モロ)＝南知多町山海＝が二十七日から手打ちうどんの提供を始める。麺は自分でゆでる必要があり、一パックは二人前で、つゆや薬味が付いて七百円(税込)。毎週月曜日までに同町観光協会に予約をし、水曜日に同所で受け取ることができる。七月まで続ける予定。  
野口さんは普段、食育として、知多半島各地の学校や公民館などで、親子などに向けた出前講座を開いている。しかし、新型コロナウイルス感染症の影響で三月以降、講座はすべて中止。そのため、用意していた小麦粉を何かに活用できないかと考え、企画した。  
小麦粉は県産の「きぬあかり」を100%使用。つややかでもちもち、コシのある食感が特徴で、野口さんは「食べてうどんがおいしいものだということを知ってほしい。きぬあかりについても知ってもらえたら」と話す。初回は二十五日までに予約が必要。同町観光協会＝0569(62)3100

【中日新聞 知多版 令和2年5月23日(土) 掲載】

価格 **700円(税込)**

内容 1パック2人分  
(生めん・自家製つゆ・薬味・ゆで方説明書付)

材料 愛知県産小麦粉きぬあかり100%

予約 毎週月曜日 午後4時まで

受渡し 毎週水曜日 午前11時～午後5時

持物 保冷バッグをご持参ください



期間 令和3年2月3日(水)  
～3月31日(水)

申込み・受取場所 南知多町観光協会

電話：0569-62-3100 住所：知多郡南知多町内海先苅31-2

チーム麺・メン  
野口正義さんの  
手打ちうどん

