

報道関係各位

令和3年6月25日
一般社団法人嵐山町観光協会

《 幻の小麦「農林61号」 》 「肉汁うどん」を今月から販売 ～ 埼玉県嵐山町産小麦「農林61号」100%使用 ～

一般社団法人嵐山町観光協会（埼玉県比企郡嵐山町、理事長：高橋兼次）は、埼玉県嵐山町産小麦「農林61号」100%使用の「肉汁うどん」を令和3年6月から販売開始しました。



1. 小麦「農林61号」について

嵐山町が栽培している「農林61号」は、昭和19年に品種登録され、その後60年近く全国で栽培される「小麦の王様」でした。その後、耐病性に優れ大量に収穫できる品種に置き換わり、埼玉県では平成26年度から「さとのそら」に転換したことで、「農林61号」の正規の麦種の入手が困難になりました。嵐山町では褐色がかかった色相と内麦臭という独特な香り、濃厚な風味にこだわり、うどんに適した小麦「農林61号」を作り続けていくことにしました。「農林61号」は現在では、『幻の小麦』と呼ばれています。

2. 嵐山町産小麦「農林61号」100%使用【肉汁うどん】について

「農林61号」を使用したうどんは、ふっくらとしてもっちりとした食感、褐色がかかった独特な色と香りの良さがあります。懐かしき日本の味、埼玉県嵐山町産「農林61号」100%のうどんを埼玉郷土料理の【肉汁うどん】でお召し上がりください。

3. KAZE KAORU RANZAN（風薫る嵐山）※ ブランドについて

「KAZE KAORU RANZAN」は、風が薫る嵐山町の風景をイメージして名付けました。五感の中でも、嗅覚は記憶と強く直結していると言われていました。「農林61号」の独特な麦の香りとともに、嵐山町の景色と訪れた時を思い出し、翌年もまた足を運んでもらえるようにという思いを込めました。

※ KAZE KAORU RANZAN 風薫る嵐山 は一般社団法人嵐山町観光協会の登録商標です

4. 商品概要

ブランド名	KAZE KAORU RANZAN (風薫る嵐山)
商 品	肉汁うどん 埼玉県嵐山町産小麦「農林61号」100%使用
名 称	干しめん (つゆ付き)
商品開発	地方創生事業の一環で、嵐山町と共同開発

商品



内 容 量 3人前 【450g (めん90g × 3袋、肉汁つゆ60g × 3袋)】

販売価格 1,080円 (税込)

つゆは肉汁を感じさせる旨味豊かな風味です。

お好みの具材を入れても、更においしく召し上がれます。

おすすめ具材 (ご用意ください)

豚ばら肉 約50g

長ねぎ (斜め切り)

油揚げ (短冊切り) など

5. 販売場所

- ・嵐山町ステーションプラザ嵐なび (武蔵嵐山駅西口) 午前9時～午後4時45分
埼玉県比企郡嵐山町大字菅谷100番地4
- ・嵐山農産物直売所 午前9時30分～午後4時
埼玉県比企郡嵐山町大字千手堂686番地1
- ・関越自動車道 嵐山PA (上り、下り)、高坂SA (下り)
- ・東北自動車道 羽生PA (下り)



嵐山町ステーションプラザ嵐なび



嵐山PA (上り)



高坂 SA (下り)



羽生 PA (下り)



刈り取りの様子



画像提供も可能です。ご入用の節はご連絡ください。

6. 販売者

一般社団法人嵐山町観光協会

埼玉県比企郡嵐山町大字菅谷 4 4 5 番地 1

嵐山町ふれあい交流センター

<https://www.ranzan-kanko.jp>

【お客様からのお問い合わせ先】

嵐山町ステーションプラザ嵐なび (観光案内所)

TEL : 0493-62-8730

午前9時～午後4時45分 (年末年始休業)

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

(本内容は嵐山町農政課と共同で発信しております)

嵐山町農政課 主事 吉田美紀

TEL : 0493-59-6671

e-mail : r-nousei@town.ranzan.saitama.jp

一般社団法人嵐山町観光協会 事務局 持田知子

TEL : 0493-81-4511

e-mail : mochida@ranzan-kanko.jp