

# ナムコ・チームナンジャ ニュース速報

報道関係各位

## 「浪花麺だらけ」に新ご当地麺「へぎそば」「わたや」登場

“ご当地麺の殿堂”をテーマにしたフードテーマパーク「大阪ヌードルシティ～浪花麺だらけ～」(なんばパークス7F)では、期間限定店「シャトレ(長野県伊那市・ローメン)」の卒業に伴い、2004年1月17日(土)より、新潟県小千谷市発祥のご当地麺「へぎそば」の老舗「わたや」が新登場(関西初出店)いたします。尚、「わたや」は2004年3月中旬までの期間限定店(2カ月間)となります。

### へぎそばの魅力

「へぎそば」は新潟県小千谷市で誕生したご当地そばです。もりそば形式で提供されます。通常のそばは、そば粉約十割であったり、小麦粉をつなぎに使用していますが、「へぎそば」は海藻の一種である「フノリ」をつなぎに使用しており、コシが強く、切れ味がよく、スルスルとした独特なほど越しが楽しめるそばです。

また、「へぎそば」は通常のそばと違って、盛り付けもとてもオシャレです。「へぎ」と呼ばれる50×30cm程度の四角い器に、一口サイズに数十個に分けてU字型にして並べていきます。この見た目は織物の町ならではの、糸をたくるイメージから考案されたと言われております。



### 今、なぜ「へぎそば」なのか

元来、日本人はそばが好きです。古くからそばがきなど、そばを用いた料理が食卓を飾ってきました。そして江戸時代になって「そば切り」という手法が考案された結果、現在のような形の細くて長い、麺料理としてのそばが受け入れられ、時にはつけ汁につけたり、時には暖かい汁と共にすすったり、と何百年も親しまれてきました。そんなそば文化にも、やはり地域によってご当地そば文化が深く根付いています。その一つが「へぎそば」です。「へぎそば」独自の「フノリ」をつなぎに使用するという発想は、同じご当地そばで有名な信州などの山間の地域では決して思いつかなかったであろう手法です。織物の制作工程で使用されており、「フノリ」が身近にあった、この地域であったからこそ誕生できたそばです。

もちろん上述の見た目のオシャレさ、そして美味なる完成度も、当然、紹介に値する基準です。

そばは古来より私たちにとってとても身近なご当地麺です。その中でも見た目の美しさも味も歴史もかね揃えた「へぎそば」が遂に「浪花麺だらけ」に登場します。

ぜひこの機会にご賞味くださいませ。

### 「わたや」詳細

本店所在地：新潟県小千谷市

創業：大正10年

店主：和田正樹

店主より：織物の町、小千谷よりツルツルシコシコのへぎそばを！

『小千谷市は重要無形文化財である「縮」をはじめとする、織物の盛んな町です。「縮」の糸の糊付けに使われていた海藻の「フノリ」が、そばのつなぎに使われるようになりました。食べやすいように一口ずつ盛られたそばは腰が強くしなやかで、まさに「ツルツルシコシコ」の新食感。もちろん、そば粉は国内産にこだわり、つゆのだしとなる鰹節も厳選したものを使用しております。フノリには「フノラン」というコレステロールを減らしてくれる成分や食物繊維がたっぷり含まれていて、健康食品としても最高です。これをわさびではなく、和からしで食します。さらに、薬味に「きんぴら」をつけるのも大きな特徴。蕎麦と一緒に食べると、一層深い味わいとなります。

大阪の地は初めてとなりますが、必ず喜んで頂けるものと思います。ご愛顧を賜りますよう心からお願い申し上げます。』

大阪ヌードルシティ～浪花麺だらけ～ お客様お問い合わせ電話番号 TEL.06-6646-0765

本件に関するお問い合わせ 株式会社ナムコ エンターテインメント企画ディビジョン 武田

TEL.03-3756-8718 / FAX.03-3756-3270