

ずっと快適、もっとしあわせ

軟水生活

Vol.42

軟水生活のひろば

掲載しきれなかったおたよりは公式ホームページ、公式SNS、その他の販促物でもご紹介していく予定です。ぜひチェックしてください！（見出しは編集室で作成しています）

● 軟水無しの生活は考えられない！

美肌っ子をレンタルしてもうじき2年となります。家族は「日帰り温泉よりも疲れが取れる」と言い、もう軟水無しの生活は考えられません。ゆくゆくは購入するつもりです。

東京都 S.Rさん

● 次は何に凝るのでしょか？

コーヒーに続き、お米に凝りだした旦那。軟水のおかげで、ふっくらツヤツヤのご飯が炊けて満足しているようです。

埼玉県 かがみもちさん

フロタイム 大阪府 ハルさん	至福の時間 日々豊か	なんすいで 体育着ずっと 埼玉県 ぽかぽかピーチ♡さん	まっ白だ！	孫が言う ジインの肌は 女の子 大阪府 ジョン・ボウリー（ボウリング好き）さん
----------------------	---------------	--------------------------------------	-------	---



埼玉県
ライジンさん



岡山県
すぎっちさん



愛媛県
ふわふわちゃんさん



静岡県
チャーリー2号さん



埼玉県
ステラさん

春。うどん。
どちらもツユが
ついてきます



miura_nansui.seikatsu_official

① はこちらに引っ越してきた「つるすべ」です！

② 引っ越してから水が合わないのか肌がカサついて…

③ 軟水器使ってみたら？

④ 「軟水器」ですって！？

#ミウラの軟水 #ミウラの軟水生活 #軟水生活 #mbeauty

ミウラの軟水生活
【公式】Instagram
ぜひ見てね♪



『軟水生活』では、本誌やお使いの商品へのご意見、ご感想、ご質問、イラストやペットの写真などを募集しています。P5に付属のはがきをご利用いただくか、下記のFAX、メールにお寄せください。

FAX：089-960-4319 メール：nansui_life@miuraz.co.jp

年4回お届けしていた季刊誌「軟水生活」ですが、用紙代・印刷代的大幅な高騰に伴い、今年度より年3回の発行とさせていただきますことになりました。何卒ご了承賜りますようお願い申し上げます。

サンキュー ヒフヨウゴ
0120-39-1245

【受付時間】平日9:00～12:00 13:00～17:00
時間外は留守番電話にて承っております。

三浦工業株式会社

〒799-2696 愛媛県松山市堀江町7番地

<https://www.miuraz.co.jp/>



公式ホームページ
<https://www.nansui.jp>
公式 Facebook ページ
<https://www.facebook.com/nansuiseikatsu/>
公式 Instagram
@miura_nansui.seikatsu_official

NAN-SUI-INTERVIEW
釜揚げうどん まるお
(徳島県)

NAN-SUI-SPECIAL
手打ちうどんに挑戦しよう！

徳島県徳島市から四国山地が走る内陸を貫き、高知県高知市へとつながる国道195号。四国北西部から徳島県の小松島市、阿南市を抜け那賀町(なかちょう)に入ると道の駅わじきが見えてきます。「釜揚げうどん まるお」は、この道の駅で営業しています。今回は店長の神田敦史さんに、軟水を使って実感していることなどをお聞きしました。



[お話をうかがったのは]

釜揚げうどん まるお
神田 敦史 さん

名店の味を受け継ぐため いの一番に軟水器を手配しました

地元で愛されたうどん店の味を 再現させたい

道の駅わじきは、徳島市方面から見ると那賀町の玄関口にあります。「釜揚げうどん まるお」は、この道の駅を活用して那賀町や阿南市など周辺を盛り上げるプロジェクトの一環として2021年春に誕生しました。当店のルーツは阿南市で惜しまれつつ閉店した人気うどん店「まるお」です。まさに地元の味。この味を忠実に再現するため、まるおの店主、二階さんにご賛同いただき、秘伝のレシピをイチから教えてもらいました。まるおのうどんの特長は、ツルツルとしたのどごし。そののどごしを生み出すためには、軟水が必要と聞き、

まず軟水器を取り寄せました。その後、粉の混ぜ方、水回し、生地踏み方、湯がき方、切り方などなど二階さんからミッチリとご指導いただきました。「まるお」の名前で店を出しますから、師匠の味に近づけるよう日々、全身全霊を傾けてうどん打ちに取り組み、この店のオープンにいたりしました。

こだわりの詰まった一杯

師匠の二階さんはこだわりが強く、とことん追求する方。まるおが多くのお客様に愛され続けた理由の一つだと思います。食材選びは妥協することなく小麦粉は讃岐プレミアム、出汁には瀬戸内海伊吹島産のいりこ、



1 切りたて揚げたてのうどんを出汁つゆにつけて食べる「釜揚げうどん」(並750円)。出汁つゆはアツアツの大きな徳利で提供 2 甘辛く炊き上げられた牛肉がタマゴ、うどんと絶妙に絡み合う「肉釜玉うどん」(並850円)。牛肉は阿南市の有名精肉店「阿波牛の匠のべ」から仕入れている



3 那賀町の鹿肉で作ったパテに特製テリヤキソースを絡め、那賀町の野菜と一緒に地元パン工場の胚芽パンでサンド。オール那賀町のスペシャルバーガー。「ナカシカバーガーセット」(1,000円。ドリンクに阿南市西地食品のクラフトコーラ、チャイを選ぶと+150円)。※ナカシカバーガーは1日5食限定(土・日・祝日は10食限定、前日電話予約による受注販売可、テイクアウト可) 4 2021年の開店に合わせて導入された軟水器 5・6 広々とした店内はイートスペースと地元の名産品を扱うショップが設けられている

利尻昆布、花かつおなど厳選素材を使用します。軟水でとる出汁は、香りやうまみがたっぷり引き出されますね。出汁つゆ用のしょうゆ、みりん、酒の配合はうどんの香りが引き立つ調合を伝授いただきました。昔食べたまるおのうどんが忘れられず、来店されるお客様もいます。懐かしい味を喜んでいただけると、とてもうれしいです。

強く感じる水の違い

軟水は全館で使っています。うどん屋は水をたくさん使うのですが、ほとんど手が荒れず、助かっています。スタッフにも好評です。味に敏感なお客様から「お冷の水は普通と違いますか?」と、聞かれたこともあります。わかる人は、違いがわかるんですね。軟水はとても大切な存在です。軟水なしでは「まるお」のうどんを作れませんから。



当店は釜揚げをメインに提供しています。釜揚げは水で締めないため、熱々でモチモチした食感と、ツルとしたのどごしを楽しめます。もっと多くの方にまるおのうどんを体験していただきたいです。



釜揚げうどん まるお

徳島県那賀郡那賀町中山
関が原34-56(道の駅わじき内)
☎ 0884-62-3553
道の駅わじき 開 9:00~17:00
釜揚げうどん まるお 開 11:00~14:00
※売切次第終了、カフェメニューは10:00~16:30
(困 木曜(祝日の場合は営業、振替あり)

軟水

手打ちうどん に挑戦しよう!



今回は「釜揚げうどん まるお」の神田敦史さんにおうちで手打ちうどんを作るときのコツをアドバイスしてもらいました。

材料 (2~3人分)

中力粉……300g 塩………15g
軟水………135cc 打ち粉……適量

※小麦粉と食塩水の割合は目安です。商品パッケージ記載の分量をご参照ください

★夏は塩を目安より多め、冬は少なめに調整すると失敗しにくいです。

★中力粉はあらかじめざるでふるうなど、さらさらにしましょう。

1 水と塩を混ぜ合わせる。

2 ボウルが滑らないよう、ぬれ布巾を敷く。中力粉をボウルに入れ、1を回すように加える。(写真1)

3 中力粉がそばろ状になるまで手でかくように混ぜ合わせる。(写真2・3)

★「釜揚げうどん まるお」では3の次に5の工程に進みます。

4 両手でこね、生地をまとめる。



5 大きなビニール袋に生地を入れ、平らになるように満遍なく踏む。平らになった生地を重ねるように折り、また平らになるように踏む。(写真5)

6 5を1時間寝かした後、生地を折り返し再度平らになるように踏み、もう一度1時間ほど寝かす。(写真6)



★15℃程度の涼しい場所で寝かせましょう。

7 6を袋から出し、打ち粉をまぶして両手で伸ばし、麺棒で適当な厚さに伸ばす。(写真7)

8 生地に打ち粉をしてたたみ、好みの厚さに切る。(写真8)



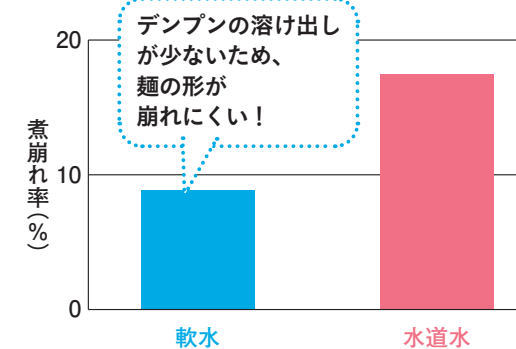
★切る前にたっぷりのお湯を沸かし、切った8をすぐに茹でられるように。

9 打ち粉を払い、芯がなくなるまで麺を茹でる。茹であがったら冷水で洗いぬめりを落として出来上がり。(写真9)



★釜揚げで食べる時は冷水で締めず、茹で汁ごとどんぶりに盛ります。

うどんの煮崩れ比較



うどん(生麺)をミウラの軟水(硬度1mg/L以下)または水道水(硬度72 mg/L)で15分間茹で、麺を取り出した後の茹で水を乾燥。そして、うどんから溶け出した成分の乾燥重量を測定し、煮崩れ率を算出。

ちょっと話したい! 軟水のこと

お風呂やトイレの掃除が楽になり助かっています。

(東京都 ESさん)

ちょっと話したい! 軟水のこと

1日の疲れをいやす軟水のお湯はどこの温泉よりも素晴らしいです。

(愛媛県 K.Tさん)

ナンスイカ 劇場

ナンスイカのお友達大募集!

不思議なフシギなナンスイカ。みなさまからナンスイカのお友達(イラスト)を大募集中です。はがきを書いてお送りください。お友達候補は随時『軟水生活』や公式SNSで紹介しします。その中から「ナンスイカ劇場」に登場する場合があります。

その17 諸説

「きつねうどん」の由来って油揚げがきつねの好物だからなんだって!
※諸説あるけど!

「タヌキうどん」ハ、天プラノ「タネ(具材)ヌキ」ダカラ天カスナンダッテ!
※諸説アルケド!
※関西デハ違ウッポイケド

母ちゃん! なんできつねとタヌキはあるのにカビハラうどんは無いの~?!

嘆くことないわ! 無いのなら創ればいいのよ!!

カビハラはオニテンジクネズミと呼ばれることから、オニオンの天ぶらを乗せたうどんが関東ではカビハラうどんとされ、一方関西ではカビカビのバラ肉、つまりベーコンを乗せたものがカビハラうどんとして一般的なんだって!!

ナンスイカ図鑑

No.017

カビハラ



ナンスイカのお友達。初登場は公式Instagram「ナンスイカ4コマ」のVol.23。肌が乾き気味のカビハラ。

著作権の取り扱い:お送りいただいた作品にかかる一切の権利は三浦工業に帰属し、作者は作品に関して著作権・著作人格権を行使しないものとします。

軟水トピック

ソフティナ・ポッドのレンタルスタート!

ソフティナ・ポッドを手軽にためせる2種類のレンタルサービスがはじまりました。M Beautyオンラインショップよりお申し込みいただけます。一人暮らしを始められたお子さま、お孫さまにぜひおすすめください。

ソフトィナ・ポッド Softina pod

1ヶ月おためしレンタル

3ヶ月おためしレンタル

詳しくはこちら

天然の軟水スポットに出会う



広島県山形郡北広島町

可部峠の御神水 硬度8mg/L

広島県の北西部にある、中国地方一大きい町・北広島町。江戸・明治期の幹線「石州街道」沿いにある可部峠の御神水は、浜田藩主や旧陸軍の乃木希典将軍をはじめ、旧街道の旅人に愛された名水スポットです。さっぱりと澄んだ味わいで、山中にもかかわらず、今でも多くの人が訪れています。

第7回 ゴールドあい水泳教室

オリンピック金メダリスト 柴田亜衣さんが水泳の悩みを解決!!!



Q どうしたら速く泳げるようになりますか? 私は小学校1年生です。(静岡県 MEIさん)



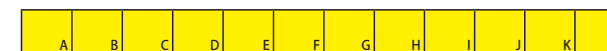
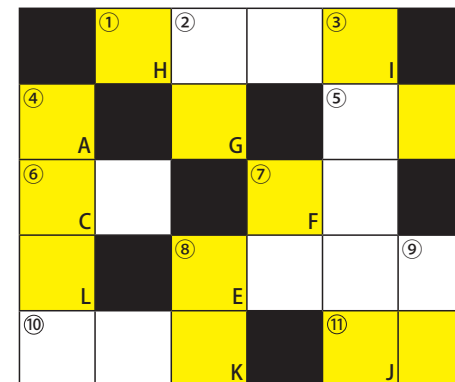
柴田 亜衣(しばた あい) 福岡県生まれ。鹿屋体育大学卒。アテネ五輪の800m自由形で、日本人女子自由形選手として初となる金メダルを獲得。北京五輪後に引退し、現在は講演会やイベントなどで幅広くスポーツの振興・普及活動に携わっている。

A 小学1年生なら、まずは身体を大きく、丈夫にするためにたくさん食べてたくさん寝ましょう! タイムは身体の成長に合わせて自然と速くなっていきます。だから、小学1年生の今は速い遅いを考えるよりも、泳ぐ楽しさを味わってもらいたいです。私も小学1年生のときはプールでみんなと泳ぐことだったり、新しい種目が泳げるようになったりすることのほうが楽しかったです。もしそれでも速くなりたい、という気持ち強いなら、自分の記録を超えることを目標にしてみてください。0.1秒でもベストタイムを更新できれば、それは速くなっている証拠です。そうやって少しずつでも自分の記録を超えていくことも、速くなるために大切なことですよ。

プレゼント 当たるかも 軟水クロスワード

クロスワードパズルを解いて、A~Lに当てはまる文字をアルファベット順に並べると、ある言葉が出てきます。答えをはがきに書いて送ってください。正解者には抽選でプレゼントが当たります。ぜひご応募を!

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| よこのかぎ | たてのかぎ |
| ① 豆腐の外側を油で揚げたもの。 | ② 刺身などに用いられる付け合わせ。 |
| ⑤ ○○踏まず、○○いじり、○○ノコ。 | ③ 1年の収入は「年収」、1か月の収入は? |
| ⑥ 「元」「基」「素」に共通する訓読みは? | ④ ムササビに似たりス科の動物。 |
| ⑦ 嗜好品として食べる物。○○折、○○パン。 | ⑦ 炊事や洗濯などの家庭生活。○○代行。 |
| ⑧ 屋外で寝泊まりすること。 | ⑧ ○○あめ、○○ぼとけ、○○自慢。 |
| ⑩ パス○○○、○○○ブック。 | ⑨ 英語で「mouth」、日本語では? |
| ⑪ ○○側⇄外側 | |



ヒント P1-2に登場しました!

正解者の中から2名様に「徳島のお土産詰め合わせ」をプレゼント!

締め切りは2023年6月30日(金)消印有効。ご応募には、付属のはがきをご使用ください。当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。※画像はイメージです。商品に変更の場合がございます。



前号Vol.41の答え

す	て	き	な	お	か	し	や	さ	ん
て	こ	お	や						
	じ	し	ん						
さ	ん	ど	き						
か	い	け	ん						
な	ん	す	い	き					

ぬりえ 紹介コーナー (vol.38より)



(京都府 チャチャとジュニアのママよりさん)



(愛媛県 さっぴーさん)



(愛知県 M.Kさん)

ぬりえ 紹介コーナー (vol.38より)



(愛媛県 ゆかちゃんさん)



(岡山県 りっくんさん)



(兵庫県 あかりさん)