

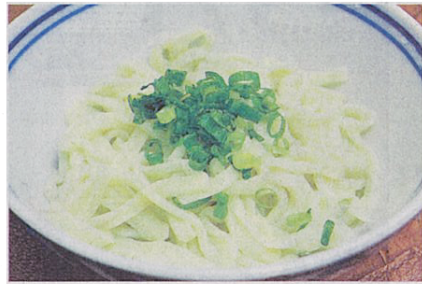
麺類製造のウマイ(鳴門市)は、徳島県産スタチの果皮を使った「スタチ入り鳴ちゆるうどん」を写真Ⅱを県立工業技術センターと共同開発した。抗肥満作用があるときされる果皮含有物「スタチチ

### 製麺のウマイ

ン」に着目した商品で販路拡大を図る。

鳴門のご当地グルメとして人気を呼んでいる「鳴ちゆるうどん」の麺に、乾燥させて粉末化したスタチの果皮を練り込んだ。通常よりコシが強く、少し酸味がある麺に仕上

## うどん生地にスタチ果皮



がった。果皮を入れすぎると酸味が強くなったり、切れやすくなったりするため含有量を調整した。

スタチチンはスタチの果皮に含まれる有機化合物の一種で、体重増加の抑制や内臓脂肪を減少させる効果があると

認めを受けた。鳴門市内のホテルや飲食店のほか、県外へも売り込む。馬居優社長は「見た目も爽やかで、夏にぴったり。スタチと鳴ちゆるうどんを徳島を売り込みたい」と話している。

6月中の発売予定で、自社のホームページでも販売する。10食入り3800円(だし付き)。問い合わせはウマイ(電088)(686)(3757)。

(山川幸)