

▶▶12ページより続く

生産者さん おじゃまして～す
～泉佐野市・(株)ニッキーフーズ～

特集

「すぐく暑くて 火をあまり使いたくない日は

この冷麺はすぐにできて良いですね」

(組合員さんの声より)



(株)ニッキーフーズ
泉佐野工場
大阪府



冷蔵
南京町 昌園
冷し中華(しょうゆ) 1食増量

7月3回 560g(めん100g×4)スープ付

本体 368円(税込397円)

※「ごま」味は7月5回にあります



おいしく食べるには
ゆでた麺は、水道水で洗った
あと氷水でしっかりしめる。

お好きな
具をのせて

ゆで時間2分



品質管理係長
西川さん

スープが絡みやすくゆで時間も短い、細い麺線に仕上がっています。商品でき上がり時とさらに賞味期限最終日にも、表示通りに調理して食味テストをしていますよ。



日本3大中華街の一つ、神戸・南京町。まだレストランが数軒だった頃の昭和56年に初代オーナー黄さんが創業した「昌園」は、異国情緒たっぷりに銘店が軒をつらねる町の中央あたり南京町広場に面して建ちます。施さんに受け継がれ、神戸で育った冷し中華の味をお楽しみください。

コウ シー
黄さん(左)と施さん(右)



おかげさまで
機関紙はるタイム
100号! 記念
第3弾

“旅するパル子ちゃん人形” (3人目)
「パル子、神戸・南京町に行く」の巻

*今回は寝屋川市出身の水田パル子ちゃん(組合員・水田さん作成)です。

ブログにこぼれ話を載せています。見てね。

<http://www.palcoop.or.jp/blog/palko/>



外国に
来たい!

連続ローラーで圧力を加えながら生地を押して伸ばすことで、麺肌はキメ細かくて色もきれいな黄金の麺に

気温と湿度により生地の状態が日々変わります。特に気温の影響が大きく、加水量を微調整しないとローラーで伸ばしても厚みが変わりますので、この商品の麺の太さを大事に製造しています。



工場長
藤村さん

準強力粉の小麦粉と卵粉末、でんぷん、塩などに加水し練り合わせながら、何度も手で硬さを確認します。麺の固さやモチリ感は、ここで決まります。

なかしょうや
麺担当7年になる中庄さん



「旅するパル子ちゃん人形」は随時募集中! くわしくはホームページ
http://www.palcoop.or.jp/pal_news/information/palko.html