

秋田湯沢 稲庭うどんの里からお届けします。



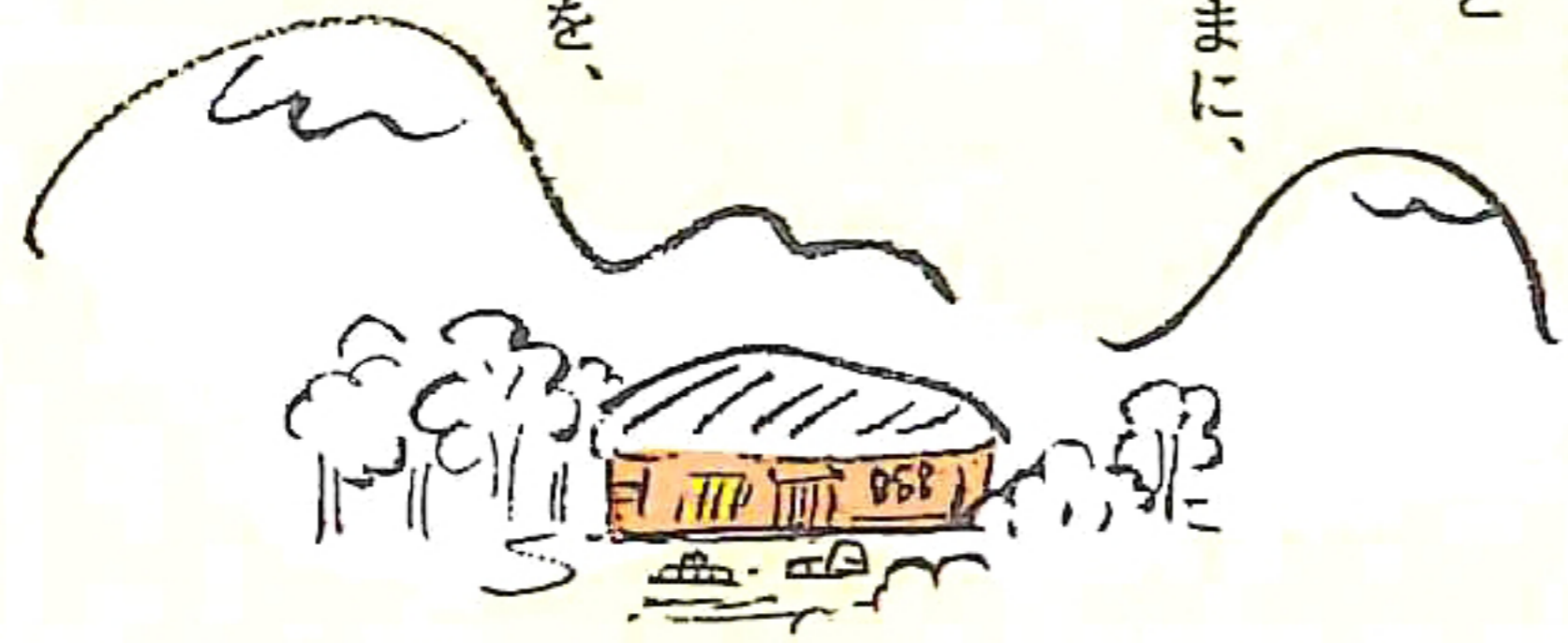
mago  
udon

やさしい  
かわいい  
おいしい

# まご しゅう どん



昔々から、  
稲庭の里で食べ継がれる  
もう一つの稲庭うどんがあります。  
それは、おさじですくえるほど  
細かい稲庭うどん。  
なめらかな舌ざわりはそのままに、  
すっと口に運べる手軽さで、  
病中病後の食事に  
大層喜ばれてきました。  
この知る人ぞ知る稲庭うどんを、  
赤ちゃんやお年寄りにも。  
その想いから生まれたのが、  
稲庭まごうどん。  
離乳食によし、介護食によし、  
それはそれはどなたにでも  
やさしいうどんです。



赤ちゃんの  
離乳食に

食べ物を  
噛めないときに

お年寄りの  
介護食に

病中・病後の  
食事に

## 切らずに使えて手間いらず

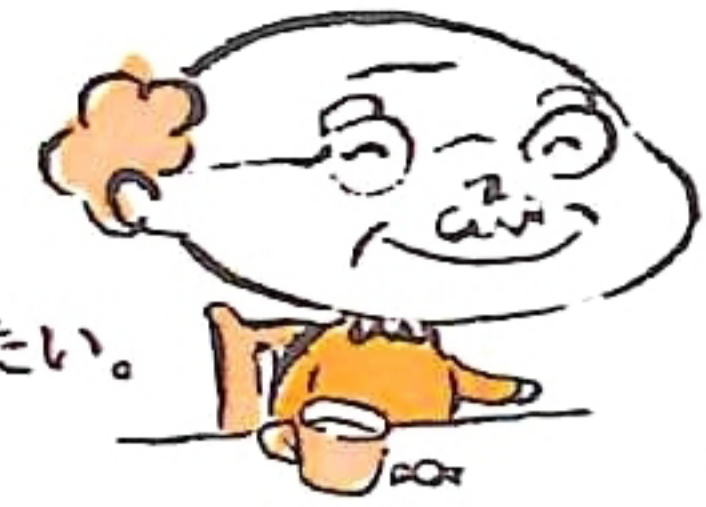
さて、今日は何を食べさせようかしら。  
お母さんを悩ませる離乳食の献立に、  
稲庭まごうどんがお役立ち。  
切らずにそのまま使えて手間いらず。  
すっと掬える細やかさは  
スプーンの練習にも  
ちょうど良く、赤ちゃんの  
食べたい気持ちを  
伸ばすことでしよう。



赤ちゃんの  
離乳食に

## 噛まずにすっと飲みこめる

虫歯や入れ歯で  
しっかり食べものが  
噛めないけれど、  
おいしいものは口にしたい。  
そんなときには、  
噛まずにそのまま飲み込める、  
稲庭まごうどんをさっとひと茹で。  
なめらかな舌ざわりとやさしい味が、  
きっとお口とお腹を満たします。



食べ物を  
噛めない  
ときに

## 噛む力が弱くても安心

たっぷりのお湯でうどんを泳がせ、  
お好みに合わせて茹でれば、ほら簡単。  
そのまま飲み込める、おいしい  
稲庭うどんのできあがり。  
噛む力が弱くなった  
お年寄りの介護食にも  
最適で、いくつに  
なってもおいしいものを。  
その想いにやさしい味で応えます。



お年寄りの  
介護食に

## 消化が良くて栄養豊富

栄養成分たっぷり消化も良く、  
その上つるりとした喉ごしは、  
病中病後の食事や食欲が  
ない人にもぴったりです。  
今日はあっさり  
冷たい出汁、  
明日はあったか雑炊風と、  
調理の仕方もお好みで自由自在。  
どうぞ自由な味つけで召し上がれ。



病中・  
病後の  
食事に



### 稲庭まごうどんのお召し上がり方

- ① 稲庭まごうどんをたっぷりのお湯で茹でます。通常は約3分ですが、お好みに合わせて茹で加減を調節してください。麺がくっつかない様に、しゃもじ等で静かにかき回してください。
- ② 麺が半透明になったら目の細かいざるに上げ、水にさらしてぬめりを洗ってください。
- ③ 冷たくして召し上がる場合は、そのままつゆをかけて、薬味を添えてどうぞ。温かくする場合つゆだけでなく、コンソメ等の洋風の味付けでも美味しいですし、雑炊のように煮込んでも結構です。食べ方は人それぞれ。いろいろ工夫して召し上がってください。



秋田県 稲庭うどん協同組合

〒012-0169 秋田県湯沢市稲庭町字稲庭80-4

TEL 0183-43-2029 FAX 0183-43-2027

E-mail inaniwaudonkyoudoukumiai@m2.dion.ne.jp