



白石温麺・その他製品のご案内

◆白石温麺(しろいしうめん)の由来

今から**四百年ほど前**、仙台藩白石城下に鈴木味右衛門という人がおりました。父が胃を病んで床に伏し何日も絶食しなければなりません。親思いの味右衛門は、大変心配して何か良い食餌療法はないかと八方手を尽くす最中、たまたま旅の僧から油を一切使わない麺の製法を耳にし、これを作って温め父に勧めたところ、胃病は日ならずして快方に向かったということです。**油を使わないで作る麺は、胃にもたれず、消化も良い**ので回復を早めたのでしょう。

白石城主の片倉小十郎公は、前記の孝行話の“**温かい思いやりの心**”を称え、その麺を「温麺」(うめん)と名付け、地場産品として奨励しました。

◆白石温麺(しろいしうめん)の特徴

約四百年の伝統を受け継ぐ**宮城県白石・蔵王の特産品**。一般的な手延べ素麺と違い「油を使わない手延べ製法」を忠実に受け継ぎ一本一本丁寧に伸ばし仕上げた伝統の逸品です(※手延温麺の場合)。**長さは9cmと短く**、小さな鍋で楽にゆでられ、また食べやすいと評判です。さらに、干した麺(乾麺)は極めて自然な材料(小麦粉と塩)で作られ、常温での保存性も良いので、いつでも好きなときに安心して食べられる食品です。温めても冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。

◆つりがね印の由来

当社の商標「つりがね印」は創業の吉見家先祖が白石城主片倉小十郎公の家臣を代々に渡って勤めた関わりから片倉家の由緒ある旗印「黒つりがね」を使用することをお許し頂き、改めて商標用のデザインをして登記したものです。大坂夏の陣の戦いにも遥か白石よりこの黒つりがねの大旗を持って伊達の先達を勤める二代目片倉小十郎の姿が屏風絵に描かれています。

このつりがねには、名声が天下に鳴り響くようにとの願いが込められています。

※弊社カタログ・価格・パッケージは随時更新しております。廃盤等の商品も含まれている場合がございます。詳細はお問合せください。

※きちみ製麺オンラインショップ内には特別企画品・オリジナル商品等、卸販売できない商品もございますのでご了承下さい。

<https://tsurigane.com>



株式会社きちみ製麺