

商 標

小松うどん

権 利 者

特定非営利活動法人小松うどんつるつる創研
(石川県小松市小寺町 80 番地 1)

指定商品又は指定役務

石川県小松市内で製造されたうどんの麺
石川県小松市内で製造されたうどんの麺を使用し
たうどんの提供



連絡先・関連HP

連絡先：0761-24-8078

関連HP：<https://www.komatsu-udon.com/>

商品・サービスの特徴

「小松うどん」は、江戸時代加賀藩に納められ、加賀藩御用達品として、将軍、大名家に贈られたほか、俳聖 松尾芭蕉も食し称賛したという、三百年以上の時と歴史を重ねた石川県小松市の名物です。

細めで程よいコシのある麺と、ウルメ・ムロアジ・サバの雑節などを使用した透明感があるだしが特徴で、“麺とだし”が互いに引き立てあいながらあうんの呼吸でうまさを醸し出しています。

平成22年に小松うどんのブランド化を進めるため「小松うどんつるつる創研」を発足。小松うどんのさらなる発展のため、三百年以上の歴史を守りながらもあえて無理に縛らない“八か条”の定義を定め、各店舗オリジナルの一杯を提供しています。

『小松うどん定義八か条』

- 一、小松市内で製造された麺であるべし
- 一、手打ち・手打ち風のものであるべし
- 一、加水量は、小麦粉重量に対して35%W・W以上52%W・W未満を基準とするべし
- 一、食塩水濃度10%を基準とするべし
- 一、白山水系の水で仕込むべし
- 一、出汁は、うるめ・むろあじ・さば節等を主に用い、昆布をふんだんに使いひくべし
- 一、具材は“じのもん”を出来る限り使うべし
- 一、こまつ的发展を願い、茹で上げるべし