

第4話 『結崎ネブカうどん』

まさに、『結崎ネブカ』が主役のうどんです！

特徴である「甘み」「やわらかさ」を活かすため、長さ7cmほどに切った『結崎ネブカ』を化学調味料を一切使わない天然にこだわった“だし”と軽く炊き込むことで、甘みが増しシャキシャキ感を損なわず歯ごたえを楽しむことができます。また相性のいい牛肉を入れることで、さらに味に深みが増しぜひ食べていただきたい逸品です。

他にも『結崎ネブカどんぶり』や『ネブカカレーうどん』などの商品をメニュー化。まだまだ、『結崎ネブカ』の奥深さを追及し新たなメニュー開発を研究しています。

またこれらの結崎ネブカ関連メニューは、一年を通してご提供することができず、残念ながら期間限定で販売しています。しかしこれは、いい意味としてお客さんをお待たせしていると思っています。『結崎ネブカうどん』が登場すると「待ってました！」と食べに来てくださいます。その時のお客さんの顔は“食べてうれしい”の表情でいっぱい。「この時期しか食べられない」メニューだからこそ、本当のおいしさ、生産者の思いを表現してお客さんにご提供しています。多くの人の思いがこもった『結崎ネブカうどん』をぜひ食べてみてください。（店主：木田勝裕）

お客様の声

●ネギの甘みや食感にとても懐かしさを感じました。昔…食べていたネギを思い出します。

●『結崎ネブカ（うどん）』を食べ昔懐かしい味にまた出会えたことがうれしくて、今では「ネブカうどん」の大ファン！「ネブカどんぶり」もお気に入りです。

●ネギが苦手だったはずが、店主の勧めで食べてみました。ところが、食べられる！しかも…おいしい！『結崎ネブカ』だけは大丈夫でした。

●「ネブカうどん」の噂を雑誌や新聞で知り、大阪から食べにきましたが、大満足。また食べたいと思います。



結崎ネブカた〜ぶりの『結崎ネブカうどん』
600円（8月下旬頃〜2月下旬頃まで）



みのきちくん

手づくりうどん 美ノ吉

■営業時間 11:00am ~ 8:30pm

■定休日 月曜日

奈良県磯城郡川西町結崎 577-1
（近鉄結崎駅より東へ徒歩1分）

TEL 0745-43-1156

URL <http://www.shokokai.or.jp/29/2936110003/index.htm>



『結崎ネブカ』の存在を一層身近に感じていただくことや、販促媒体での活用を促進するために作成、愛称は一般公募により名付けられました。

キャラクターは『結崎ネブカ』の由来に基づき「天から降ってきた」「やわらかく、折れまがっている」などを表現し、なじみのある愛くるしさを強調。愛称は応募数 191 件の中より、中学2年生の女子生徒が名づけ親に。当選者には、川西町と交流のある山形県川西町の名産品「米沢牛最高級すき焼き肉」をプレゼントしました。

真の『結崎ネブカ』はネッピーが目印

『結崎ネブカ』を象徴するマークとして、平成17年4月商標登録を受けパッケージや袋などに活用されています。真心をこめて生産している『結崎ネブカ』には必ずこのマーク（左ロゴ）が付けられていますので、お確かめの上ご購入ください。



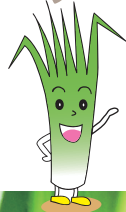
■今年の夏、ネッピーの着ぐるみがお披露目され、県内各地で行われているイベントでも大人気！

編集後記

ようやく『結崎ネブカだより』創刊号を発行することができました。ご協力いただきましたみなさまありがとうございました。

改めてこれまでの取り組みを整理してみると、『結崎ネブカ』がこの地域で数百年にわたって栽培され再発見できた奇跡、そして復活させた地域の力に感動いたします。そしてこの取り組みに関わらせていただいたことに感謝いたします。（岡）

『結崎ネブカ』
についてのお
問い合わせは
こちらまで！



■発行■2010年（平成22年）11月
結崎ネブカ生産部会

事務局 JAならけん川西支店

〒636-0202 奈良県磯城郡川西町結崎 1165-3

tel: 0745-44-2711

fax: 0745-44-4090

<http://www.ja-naraken.or.jp>