

福来たるのこだわり

うどん

2種類の厳選した小麦粉を独自にブレンドし、その日の気温・湿度によって塩分濃度・加水量を調整し、グルテン繊維をつくるように足踏みを何度も繰り返し一晩ねかせて熟成させ翌日手打ちし、茹でたてを提供しております。

出汁

(昆布) 北海道稚内産 利尻昆布

黒褐色で固く、塩味が有り、澄んだクセのない甘みの有る、香りのよい出汁がとれます。

(鰹節) 鹿児島県枕崎産 本鰹

上品であっさりとしていて、香りが豊富、最高級の出汁として、和食には欠かせません、当店では追い鰹として使用しております。

(宗田節) 高知県土佐清水産 宗田鰹 寒目近

鰹節に比べて濃厚なコクのある出汁がとれます、その中でも1月～3月にとれるものを寒目近とよばれ、サイズ・質ともに最上級とされ、さらにコクのある出汁がとれます。

(鯖節) 熊本県牛深産 ごまさば・ひらさば

香りはあっさりとしていますが、味が濃くコクが有り、じっくり時間をかける事で旨味が引き出されます。

(鰯節) 宮崎県日向産 うるめいわし

黄金色で濃い香りとの残る深みが有り、かたくちいわしよりクセがなくまいわしより甘みの有る出汁がとれます。