

創業明治十八年

二階堂製麵所



よりながく
よりひびく

手延べうどん。

なめらかで、しなやかな、

コシと味わいは「撚り」で決まる。

丁寧に撚ってつくられるさまは、

螺旋を描きながら

どこまでも未来につながってゆく。

時代を伝承し、受け継いで。

まるで、箱舟のように…。

不変性のなかで多様性を取り入れ進化を促しながら

その時の想いと技術を「撚り」に込めて。

私たちは、麺の文化を受け継ぐ担い手として、

より「美味しい」ものへと

高みを目指しつくりつづけてゆく。

手延べ道 というみち

真善美

寒ざらしの厳しい環境で作られてきた手延べ麺。

くりこま山の吹き降ろしの風と、職人技との親和性。

まさに風土の自然と共振しながら、職人の手がつくりだす麺。

それは、自然界をみつめる目と、「追求したい」という心で、

想い描く道の先…。

私たちは、まだ道なかば。

まだ見ぬ理想を求め、無礙むげの一道を歩み続ける。





材をみつめ 刻と向き合う

材をみつめる

小麦粉をみつめる。
小麦粉で製品ごとの特徴が決まる。
日本中、世界中から探し、唯一無二の製品づくりにつなげてゆく。
あるいは、挽き方や配合を変えて個性をつくる。
塩をみつめる。
国内外の様々な塩の中から、より麺と相性の良いものを選ぶ。
水をみつめる。
古より東北の地を潤してきた、北上水系の水を使う。
ひとつひとつ、妥協することなく「材」をみつめ、
「食する人」のことをみつめて。



刻の錬磨

手延べうどんは「刻」がつくる。
長い時間を掛け、手間暇を掛け、その味は整う。
「延ばし」で麺のなめらかさを、「捻り」で麺の腰を…。
繰り返し、繰り返し、緋うこと^なで麺の旨さが積み上げられてゆく。
そして、「ねかし」で麺に粘りや弾力を与える。
三日間、二十工程もの手間をかけてつくる。
手延べうどんは「刻」がつくる。
それは職人たちが、一瞬でもあり永遠でもある刻の中でみつけた技である。

麵汁三菜

整えるということ

手を合わせ感謝する。

食材の命をいただき、生命を育む。

自然の恵は、体を整え心も整える。

「いただきます」と「ごちそうさま」の間に、

麵汁三菜、心と体を整える食事に感謝しながら…。







お家の味

家で茹でてみたがお店の味とはなんか違った。
それもまた、うどんのむつかしさである。
自分で状態を見極め、美しい茹で加減を追求するのも、
また、うどんの醍醐味である。
試行錯誤して、お店の味にどんどん近づいて行くのも、楽しいものである。



お店の味

素材と語る仕事。素材の声を聞いて“味”を引き出す。
「今日は、麵の機嫌が悪いな。少し茹で具合を調整してあげよう…」
うどんの出来は、季節、気温、天候で微妙に変わる。
料理人は、その日の麵の状態を見て、茹で時間を調整している。
麵の最高の茹で加減は、シビアな状況で上下する。
“美味しさ”を追求するには、
「素材と対話するようになる」ことが肝要である。

はじまりは 小さな 麵茶屋でした

時は明治18年（1885）、初代「階堂文左衛門」は「最高に美味しい麵を、旅人に喜んでもらいたい」との思いから、

大自然の広がる宮城県登米地方の一角に

「軒の小さな麵茶屋を作りました。

独り努力を積み重ね、

多くのお客様に支えられながら、

丁寧にご飯をつくり続けた文左衛門。

手間ひまかけて丹念に作られた手延べうどんは、

次第に村と村とを行きかう人々の間で評判となりました。

「美味しい」を追求することを続ける姿勢は、

今もなお、私たちの中に生きています。

創業から百数十年余り経つたいまも、

まだ、「至高の麵」の境地に達していない。

これからも、麵を縛うように積み上げ、積み上げ、

手延べ道を極めていく。終わりのない、この道を。