

当たり前を、0から。

▼ FROM SCRATCH

0からラーメン



小麦 200g / 6㎡ / 8ヶ月

東京の畑で小麦を育て、収穫後に脱穀・製粉を手動で行い小麦粉を作りました。麺特有のコシを出すため、強力粉と薄力粉の2種類をそろえました。

ニワトリ 1.4kg ~ 2.3kg / 3ヶ月

香川で卵をもらい、それを孵したのち食用になるまで2か月程飼育しました。品種はブロイラーと呼ばれるもので、一般的に売られている鶏肉の多くを占めています。

昆布

北海道の利尻島で漁師さんのもと作業し、4年経ったものを頂いてきました。

包丁

福井の鍛冶職人のもとで、越前打ちと呼ばれる手法をもちいて作成しました。

箸

東京の竹を半年ほど乾燥させ、ナタとヤスリで削って作りました。

器

東京で陶芸家のもと、釉薬がけ含め作陶しました。

藻塩

広島の藻塩づくり体験で、日本古来のホンダワラを使った手法で作りました。

かん水

海で拾った海藻を燃やし、その灰を溶かして作りました。

