



イリコスキー製麺所

iricosky.com

いりこ好きのために
いりこ好きがつくった
手打ちうどんを
おとりよせ。

つけつゆとかけつゆ
生めん 6人前の詰め合わせ

イリコスキーセット

標準価格
¥2,800 (税込・送料別)

- うどん生めん 900g (6人前)
- かけつゆ 500ml (約3人前)
- つけつゆ 500ml (5人前)

※消費期限: 製造日から7日間(要冷蔵)



お
求
め
は

ウェブで! <http://iricosky.com/>
お電話で! 06-6648-8739
FAXで! 06-6648-8804

株式会社Path イリコスキー製麺所

大阪市西区新町1-31-3
ダイアパレス四ツ橋204



小さな頃からうどんが大好きでした。生まれも育ちも香川県の僕はうどんさえ食べていれば満足で、かんたんに幸せになりました。

ところが故郷を離れてはじめて、どこにでもあるはずの、いつだって食べられるはずの、大好きなあの味のかけうどんがどこにもないことに気づきます。驚きました。焦りました。あちこち探しました。でも、コシのある麺はあっても、幸せになれるいりこだしのかけうどんを求めるのは無理なことでした。

じゃあ、自分でうどんをつくれればいいんだ、おいしいいりこだしを使って。そう思っとうどんを作り始めるまでに少し。その味に自分が納得できるまでもまた少し、時間がかかりました。

今こうして僕のうどんをみなさんにお届けできるのは、なんてすてきなことだろうと感じています。

いま、子どものころの記憶を思い出すと、ただおいしだけではなかったことに気づきます。うどんのある風景は、友人の笑顔や家族の幸せそうなイメージとなぜだかつながっているのです。

僕の中にあるそんなイメージを、お客さまに少しでも感じていただければ。大切な人と過ごす時間の中に、一瞬でもいいからイリコスキーがいることができれば。

イリコスキーをお友だちと召し上がって楽しかったなと思ったらぜひ教えてください。家族で食べて、ちいさな幸せを感じたかもね、そう思ったらぜひその気持ちをわけてください。

それこそがイリコスキーの最大の幸せなんです。

イリコスキー製麺所 所長 山下良



イリコスキー製麺所 所長のおすすめ

これで満足！イリコスキーセット

うどん屋さんに行くと、なにを食べるか悩みませんか？
所長はいつも悩むんです。お店のメニュー、全部食べたい！
でもそうもいきませんよね。

ですから、かけつゆとつけつゆ、
両方を楽しめるセットをつくりました。
この2種類のつゆがあれば、たいいていの
メニューが作れます。

かけ、ざる、釜あげ。
さあ、なにを食べましょうか。



いりこの力、素朴でやさしいつゆ。

イリコスキーのつゆは2種類。金と、黒と。どちらもいりこだしの素朴なあじわいがあるつゆです。いりこは瀬戸内産、大羽の伊吹いりこを使用しています。たっぷりのいりこをまるごと、昆布と一緒にゆっくりと、沸騰させずに長い時間をかけて煮出したもの。いりこの香りと味をふんだんに楽しみいただけます。



小麦の味と香り。イリコスキーのための麺。

香川県の製粉所的小麦粉を使っています。少し黄色がかったつるつるの麺は、小麦の香りをしっかりお楽しみいただけるはず。麺だけ食べても十分おいしい、そしてイリコスキーのつゆで食べればさらにおいしい、そんな麺になりました。



金のイリコスキー

やさしい味の、かけうどん用のつゆ。
いりこだしを塩とうすくちしょうゆで味付けして
煮ぎった日本酒とみりんもちょうびり。
いりこがふんわりと香る、
懐かしい味をめざしました。

kake

tsuke

黒のイリコスキー

深い味わいの、つけつゆ。
しょうゆとみりん、
ざらめで作った「かえし」を
いりこだしで割りました。
軽い甘辛さが絡みついて、
麺のうまさをさらにひきたえます。



いりこって何だっけ!?
そんな方もいらっしゃるかも。
—『煮干し』です。
タカチイワシを煮て、乾燥させた、
とてもおいしいだしの材料。
きつと、やみつきになりますよ。

イリコスキーのだしはいりこと昆布。麺は小麦粉と塩。とてもシンプルな材料です。

調味料として使うしょうゆやみりん、砂糖、お酒も納得できるものを使っています。もちろん化学調味料や保存料は使っていませんから、賞味期限は少し短め。

自分が食べたいものをお客さまに召し上がっていただきたい、それがイリコスキーの出発点です。

麺もつゆもすべて手作り、お客さまのご注文をいただいてから製造しています。

