

<高付加価値情報ポータルサイト>

地球の健康
EARTH

家族の健康
FAMILY'S

地域の健康
AREA

会社の健康
COMPANY



ぴよんぴよん舎は、盛岡冷麺を通して
「味」・「接客サービス」・「食空間」において
日本一の店を目指し事業活動に取り組んでいます

盛岡冷麺のルーツ

冷麺のルーツは、朝鮮半島の北西・平壤です。
平壤冷麺は、お米のとれにくい寒い地域に伝わる冬の料理で、ソバ粉・でんぷん・小麦粉を練り上げて作った麺と、ミルクのようにまろやかな高麗キジのだし汁に、冬沈漬(ソウチキ)という大根の水漬汁を加えた自然発酵のスープが特徴です。
ソバを栽培し、キジが生息する、漬物のおいし、寒い地域…となると、そう、盛岡も共通しているのです。
平壤をふるさととつ料理人が、ふるさとに思いを馳せて、盛岡で冷麺を作ってみたのが盛岡冷麺の始まりです。



ぴよんぴよん舎の歩み

ぴよんぴよん舎はそのオープン2年前にぴよんぴよん亭として、盛岡市が企画する「日本麺サミット」にも出店し高い評価を得ることができました。
この麺サミットにおいて「盛岡冷麺」と名付けられ一躍有名になり、2年後の、昭和62年11月、いよいよ歴史はレストラン「ぴよんぴよん舎」の誕生を迎えます。
オープン時からおみやげ用のテイクアウト冷麺の開発研究を行ない、平成元年に発売することができました。
手づくりこだわった製法は、レストランで食べてもテイクアウト製品を購入しても、まったく変わらぬ味をお客様に提供し、今やそのひたもぎな職人の努力が、ぴよんぴよん舎の人気を支えているのです。

盛岡冷麺の魅力

盛岡冷麺の魅力は、「麺」「スープ」「キムチ」のバランスにあります。

■麺のコシ

盛岡冷麺の最大の特徴、それはコシの強い、ソコシコとした麺です。平壤冷麺はそば粉とでんぷんで作られていますが、盛岡冷麺はそば粉の代わりにキムチの細かい高級馬鈴薯澱粉粉と小麦粉を使用していますので、表面がツルツルでコシの強い麺に仕上がります。
歯ごたえとのど越しがいずれも、この小麦粉とでんぷんの微妙なマッチングのなせる技です。

■スープのコク

国産の牛肉・牛骨をベースに鶏ガラを加えて5時間じっくり煮込みます。
天然塩などを用いてストレートなコクとさっぱりした口当たりに仕上げています。
水は味へのこだわりのためエネルギーの高い波動水(創生水)を使用しています。

■キムチの辛味

冷麺専用で選んだ爽やかな酸味とホッと辛味のキャベツと大根のキムチ。
唐辛子はビタミンCが豊富で旨み成分も多く、辛味成分のカプサイシンはキムチの材料である野菜と魚介肉類をうまく融合させ、酸化を防止するとともに乳酸菌を促進させます。

いまや盛岡を代表する味のひとつになった「盛岡冷麺」。そして素材の持つ旨みを最大限に生かしたぴよんぴよん舎の冷麺。まさにこれはブランドそのものです。みなさまも是非お召し上がりください。



大陸の風を……時空を超えた食のロマン

炎と肉、悠久の時を駆け、
手にした遊牧民の英知。
遠く海を渡り韓国から中国へ、
そして光輝くモンゴルの大草原に至る道。
馬を駆け馬上より矢を射る狩人、
過去から現在、未来へと時空を越えた食のロマンに
ぴよんぴよん舎は夢を託します。



ぴよんぴよん舎は、文化的感動を味わう喜びの中に人に愛され喜ばれる感動の美味しさの世界を創造し、過去から現在、未来へと時空を越えた食のロマンに夢を託します。

