

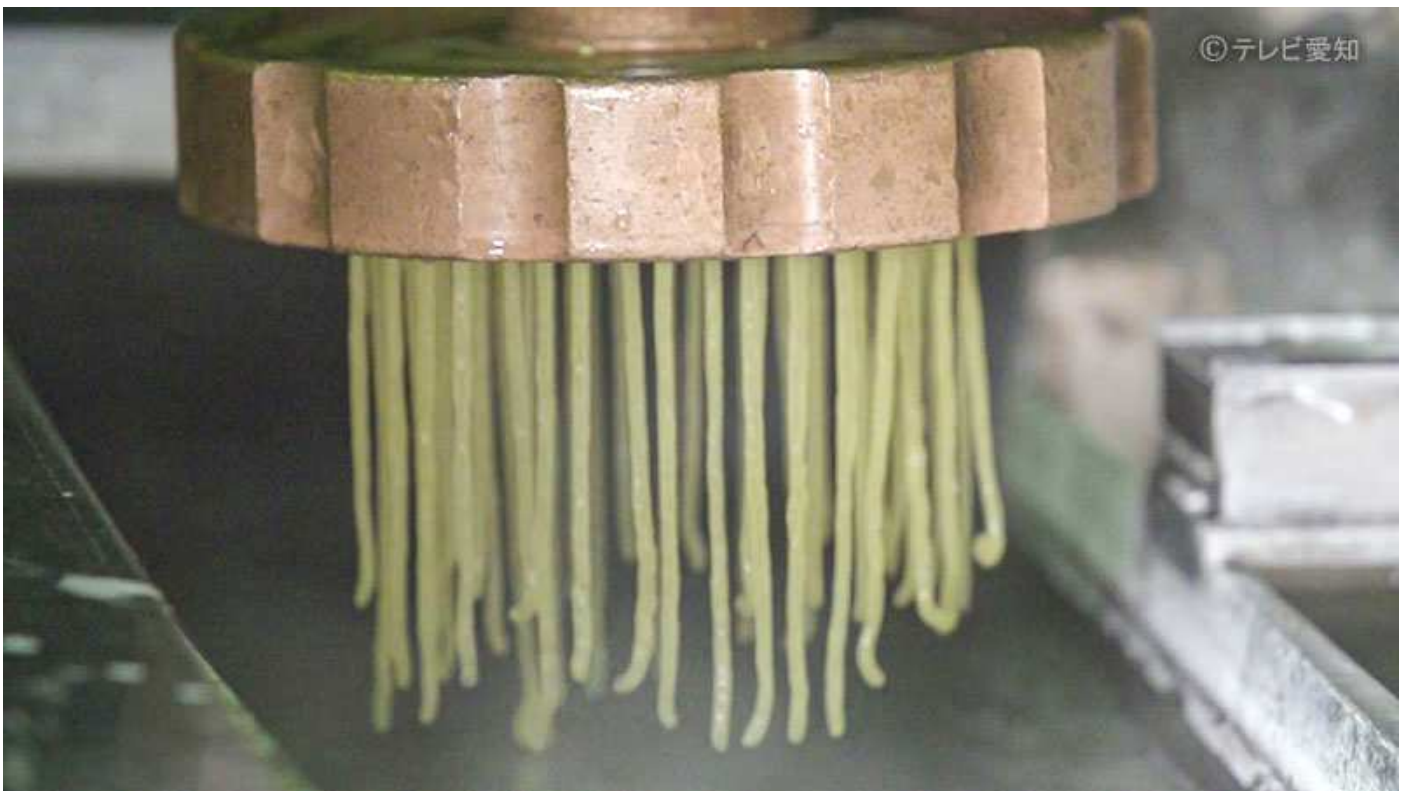
【報道関係者各位】

テレビ愛知株式会社
2021年11月2日

【工場へ行こうⅢ】愛知産“幻のソース”&世界で大ヒット“こんにやく麺”

テレビ愛知は、【工場へ行こうⅢ】『食卓の新たな味方!“こんにやく麺”&“幻のソース”』を

11月6日（土）午後3時10分から放送します。



▲カロリーオフのこんにやく麺が世界で大ヒット！こんにやく芋が60メートルのロング麺に大変身▲富士宮やきそば

も愛用！愛知産“幻のソース”とは？香辛料がドロドロに！

■番組概要

番組名：【工場へ行こうⅢ】『食卓の新たな味方!“こんにやく麺”&“幻のソース”』

放送：2021年11月6日（土）午後3時10分～午後4時20分（テレビ愛知ローカル）

ナレーション：平泉成（ナレーション） 城ヶ崎祐子

URL：<https://tv-aichi.co.jp/koujou3/>

☆☆☆☆Locipo ほかにて期間限定見逃し配信（予定）☆☆☆☆

そもそも、“こんにゃく”ってどうやって作られているの？

こんにゃくの大手メーカー「ナカキ食品」（愛知県稲沢市）。工場には120トンもの“こんにゃく芋”がどっさりと冷凍保管されていた。カチカチに凍ったこんにゃく芋が、魔法のマシンで、粉々になったり、液体になったり、ムース状になったり、固体になったり、七変化！目からウロコのこんにゃく作りに密着！



世界で人気の“こんにゃく麺”！ヒミツの製造法

世界で大ヒット中の“こんにゃく麺”。その製造工程が驚きの連続！こんにゃく芋をマシンに通すと…なんとク

ラゲに大変身！ゆらゆら揺れるクラゲの触手がグングン伸びて、長さ 60 メートルのロング麺に！熱湯風呂の中を潜り抜けると、あら不思議、麺がかたまって、はい完成！一体何が起きたの！？

やきそばやコロッケの味が激変！？“幻のソース”

本場・富士宮やきそばでも使われている本格ソース。製造元は愛知県清須市の「太陽食品工業」だ。主に業務用だったものを一般家庭用にも売り出したところ、たちまち大ヒット。やきそばやコロッケにかけると、まるでお店で食べているような味になると評判だ。人気のヒミツは「スパイシーな味」。原料は香辛料。なんと野菜がほぼ含まれていないのだ！果たしてその製造方法とは？

