



⑥バスケットコンベアで1食ずつふくろにつめる。



⑦何食かずつふくろにつめてほうそうする。

次々にふくろにつめられるラーメンを見ていたかずおくんたちは、喜多方ラーメンのとくちょうやおいしさのひみつを工場のおじさんに聞いてみることにしました。



工場のおじさんの話

喜多方ラーメンは、太く、平らでちぢれているのがとくちょうです。おいしさのひみつは、^{こな}粉をこねる時に水を多めにし、めんのかしを強くするところにあります。

また、喜多方市のおいしい水もたくさんつかわれています。

喜多方ラーメンは、どうしておいしいのかな。

