



お客様に「喜びと感動」を
与え続けられるよう、
これからも努力します。

讃岐うどんづくりに
は、
技だけじゃなく体力が必要。
『皇潤』に感謝しています。

岡田文明様(55歳) 香川県 皇潤歴5年11ヵ月

※取材時

※2014年12月現在

体と情熱が資本の
うどんづくり。

手打ちの讃岐うどんづくり
は、技と体力を注ぎ込み、揉み、
練り、足で踏み、コシのある生地
に育てたら、手際良く伸ばして
1本1本切っていく真剣勝負。
「まず、ツルつとなめらかな喉越
しが命。さらに噛んだときの歯
ごたえも併せ持つのが、手打ち
讃岐うどんの魅力ですね。」と
語るのは、讃岐うどんの名店「お
か泉」の店主として、現在も妥
協のない麵づくりを続ける岡田
さんです。うどんづくりに向か

う姿には覇気があり、若々しさ
があふれています。「うどんは生
き物なんです。いろんなこと
を気づかせてくれます。でも、元
気じゃないとその声をキャッチで
きません。また、茹でて水でしめ
る際には瞬時の判断と全身の瞬
発力が不可欠。だから体と情熱
が資本です」。



2010年には豪華客船「飛鳥II」世界一周クルーズのゲストシェフに。美食家たちを唸らせ、和食ランチ数の最高記録を更新しました。