狭山茶を
「飲む」から「食べる」へ。

狭山茶うどん

入間市産茶葉100%

狭山茶の新しい楽しみ方



入間市役所企画部 企画課未来共創政策推進室

話題だけでは終わらない。
売れている。

１時間で
700箱
狭山茶の日イベントで完売

11日で
2,800箱
初回生産数

累計
10,000箱以上
累計販売箱数



見た目の鮮やかな緑色が素敵♪



喉越し最高！
噛むほど狭山茶の香りが広がる

地域の想いが、「飲む」から「食べる」新商品になるまで

産・学・官が一緒に考え、一緒に磨き上げた狭山茶うどん。

- 入間市制施行60周年記念
- 入間市・日本薬科大学・石丸製麺の産学官連携

1 着想

狭山茶文化や魅力に
もっと触れてもらいたい
という思いから
「飲む」から「食べる」へ。



2 対話

関係者や日本薬科大学の学生が試食し、
味・香り・食感について意見交換を
行いながら商品に向き合った。



3 技術

石丸製麺の創業120年の製麺技術、
包丁切り、「綾織熟成」などの技術で、
入間市産茶葉100%の素材を
商品として形にする。
着色料不使用



4 実現

商品化を経て発売。
発売11日間で2,800箱完売という、
大きな反響につながった。



産・学・官の役割

入間市	地域資源の提供・産業援興・ブランド価値の発信	日本薬科大学	研究・レシピ・検証・品質・栄養の検証	石丸製麺	製麺技術・包丁切り・結織熟成・食感・風味の追求・品質管理

香りは、最大限に。
食感は、もっちり。



入間市産茶葉100%使用

狭山茶を配合限界値5%練り込むことで、
茶の豊かな香りとうどん本来の食感を実現

着色料不使用。茶葉由来の鮮やかな緑色

細麺でゆで時間短縮。手軽に調理できる
ことに加え、カテキンやビタミンCなど
の流出を抑え、茶葉の栄養をより豊富に

子どもから大人まで、
狭山茶をもっと身近に。

そして、埼玉県を代表する、
全国に誇れる存在に。







食べたら、誰かに贈りたくなる。



SDGs未来都市 入間市