

# 健康と美容が手に入る 大草原からの贈り物「ゆうめん」



株式会社 ジャンガ・テック  
代表取締役

劉 桂栄さん

● インタビュアー 石井苗子

## モンゴル人の健康の秘訣は 栄養豊富なゆうめん(裸オート麦)

石井 まず事業内容からお聞かせいただけますか。

劉 中堅チェーンストア向けのPOS分析・運用システムの開発を目的にこの会社を創業しました。現在では、ドラッグストアやスーパーマーケット、専門店やディスカウントストアなどの小売店の経営と店舗運営を支援するストアシステムの開発・運用サービスの提供を行っております。

石井 ということは、御社はIT企業なのですね。

劉 その通りです。①お客様と小売業の接点を支援するPOSシステム(JPRS) ②派遣・常駐型の業務を特化した業務支援システム(SMS)、両システム共ライセンス提供、運用、ASPサービスを提供しております。③高山自然食品通販サービス(YUMEN) ④これらを統合融合させるためのシステムインテグレーション(SI)という柱を軸としてさまざまなサービスを提供しております。

石井 ところで、社名にもなっている「ジャンガ」とはどのような意味なのですか。

劉 モンゴル語で「幸運」や「完璧」、「福のある」という意味を持ちます。シンボルマークであるジャンガマークには、ネットワーク技術とお客様

との密接な連携」という意味を込めました。優れたサービスと製品の提供を目指し、皆様の健康と幸福を追求する、それが私どもの願いです。

石井 なるほど。素敵ですね。そうしますと、劉さんご自身がモンゴルのご出身ですか。

劉 ええ。中国の北方にある内モンゴル自治区から参りまして、今年6月でちょうど来日10年を迎えました。今回は、私どもの通販で扱っております故郷の味「ゆうめん」をぜひ、ご紹介させていただきたいのです。

石井 お蕎麦に似た乾麺ですね。

劉 ゆうめんという裸オートムギから作られた高原自然食品です。「ゆうめん」というのも現地の呼び方です。

石井 内モンゴルといいますが、広大で美しい景色が広がるイメージがありますが。

劉 ところが、海拔が高く、昼夜の温度差が激しい場所なのです。風が強く雨も少ないといった厳しい土地なので、そこに暮らす人々は年中、野菜や果物を食べることでさまざまな、とても栄養バランスのよい食品が生まれたのです。

石井 どのような栄養分が含まれているのですか。

劉 カルシウムや食物繊維、ビタミンEが豊富です。たんぱく質も麦や稲に比べて高いデータが出ています。イネ科の自然食品ですので、蕎麦ア

# 千葉県千葉市／健康食品販売



アレルギーもありませんし、無シヨ糖・無添加です。

石井 現地では、これをどのようにして食べていらっしゃるのですか。

劉 モンゴルでは主食です。じゃがいもと羊肉を煮て、ゆうめんをかけて食べていますね。

石井 厳しい環境に暮らすモンゴルの人々の健康の秘訣は、栄養価の高い「ゆうめん」にあるということですね。

## 調理はとっても簡単！ お湯につけてもどすだけ

石井 先ほど試食させていただきました

したが、調理方法を教えてください。

劉 とても簡単ですよ。90度のお湯に、ゆうめんを入れて6〜8分ほど浸けておいてください。夏なら水に浸けて30分くらい、冬なら1時間以上浸けておけば、麺がもどりますので、水で軽く洗い、水気をよく切ったら出来上がりです。

石井 それだけでもう出来上がりですか。

劉 ええ、あとは好みでサラダ風にしたたり、つけ麺でもいいですね。ソースをかけてパスタにしても美味しいです。

石井 麺自体に栄養が豊富だと、ゆで湯にも栄養分が溶け出ているのではないですか。

劉 さすが石井先生です。その通りです。日本でいう蕎麦湯のような感覚で、ゆで湯は捨てないで、ぜひゆうめん湯として楽しんでいただければと思います。

石井 お湯に浸けておくだけでいいというのは、手軽で便利。忙しい現代人にはぴったりだと思います。

劉 そうですね。忙しい方はお仕事が終わって遅く帰った時に、手軽で調理でき、栄養バランス満点の栄養を摂れるので、健康にもいいでしょうね。また、朝の食事をきちん摂るのも健康にいいですが、時間がなくて

摂れない方が6分間で摂れるので朝食にもゆうめんをおすすめします。100%自然食品ですので、1食で必要なカロリーと食物繊維、ビタミンEを摂ることができます。

石井 子供さんからお年寄りまで、幅広い年齢層の健康と美容をサポートしてくれる食品、それが「ゆうめん」なのですね。

劉 ええ。モンゴル高原からの贈り物である「ゆうめん」を、より多くの皆様にお届けできますよう、今後一層努力する所存です。今回お目にかかれたのも何かのご縁だと思います。健康科学をご専門とされています石井先生のお立場から、何かアドバイスいただければ嬉しいのですが。

石井 麺でも十分美味しいのですが、もっと手軽に栄養分を摂れるよう、これを粉末にしてはいかがでしょうか。オートムギそのものの成分は水溶性のようですから、その特徴を生かし、水分に溶かして飲めれば、一層便利だと思いますね。

劉 なるほど。ありがとうございます。発想をこれまで思いつきませんでした。ぜひ先生のご意見を参考にし、新製品の研究開発を進めてまいりたいと思います。

石井 「ゆうめん」はオンラインショップで手軽に購入できます。レシピ



**Address & Contact**

〒261-0023 千葉県千葉市美浜区中瀬1-3  
幕張テクノガーデンB棟9階  
TEL. 0120-56-2010  
TEL. 043-213-3501 FAX. 043-213-3502  
ゆうめんサイト: <http://e-yumen.net/yumen/>  
URL: <http://www.janga.co.jp/>  
E-mal. [info@janga.co.jp](mailto:info@janga.co.jp)



も沢山紹介されていますので、ぜひ一度ゆうめんサイトをご覧くださいませ。ますますのご活躍をお祈りしています。本日はありがとうございました。