



特集

▶▶8ページより続く
 生産者さん おじゃまして〜す

おおみそか
**大晦日には“もちりした食感で、
 しっかりとそばの風味が強い”年越しそばを**



～ 国内産そば粉使用 越前そば 福井県(株)武生製麺 ～



収穫された玄そばは温度と湿度を保って保存され、挽いたあとの風味の良さとでき上がりの食感につながります。



自社でそばの実を挽いて粉にし、8枚のふるいにかけて



添付のツユも自家製です。だしは、イワシ、サバ、カツオから。温かいそばにもざるつゆにも使える希釈タイプ

そば粉の国内生産は約2割しかなく、8割が中国・カナダ・アメリカなどから輸入されています。国内産そば粉は輸入粉に比べて水分が多めでもっちり感があるのが特徴です。年末にお届けする“(株)武生製麺の生そば”は、そば粉は北海道などからの100%国内産を使用しています。

越前そばに使う粉の特徴は、白っぽい更科そばなどとは異なり、一本挽きといわれる色が黒くて香りが強いタイプです。自社で玄そばと言われる殻に入ったそばの実を外側だけ外し、その後は甘皮も含めて挽いてしまうことでそばの栄養を丸ごと使います。異物除去された後は割り粉と呼ばれる小麦粉と塩水を混ぜてゆっくりとコシを出し・伸ばされてカットされ、一気に製品にまで仕上がります。そばの実から製品まで、自社で加工するため、風味の強いそば感たっぷりの生そばに仕上げられます。

<p>そば粉3割のなめらかなのどごし</p> <p>3人前</p> <p>12月4回</p> <p>新そば(つゆ付) 冷蔵</p> <p>3人前 398円</p>	<p>そば粉8割で、かみしめてそばの香りを楽しめる</p> <p>4人前</p> <p>12月5回</p> <p>国内産そば粉使用 越前そば 冷蔵</p> <p>620g(4人前・つゆ付) 580円</p>	<p>2人前</p> <p>12月5回</p> <p>越前八割そば 冷蔵</p> <p>330g(2人前・つゆ付) 580円</p>
---	---	--

※どの商品もそば粉は国内産を使用しています。具は付いていません

上手にゆでよう! 生そばのゆで方 ポイント 1.お湯は高温 2.水洗いでしめる 3.ツユで煮ない

1 たっぷりのお湯がよく沸いてから、1~2食分ずつ入れてゆでます。少ないお湯に一度にたくさんの麺を入れるとお湯の温度が下がり、団子状になりやすいので注意!



2 麺が湯の中で踊るよう、時々菜箸でまぜます。ふきこぼれそうな時は、弱火に。差し水は湯温が一気に下がってしまうので入れません。



3 ゆで時間は約3分。少し前に好みの硬さか味見します。少し柔らかめでも水でしめるので大丈夫。



4 ザルに上げて水洗い、ぬめりを洗い流して麺をしめます。サラッとした口当たりでコシも残ります。



5 ツユの用意をします。丼に添付のツユをいれ、分量のお湯で割ります。



6 水洗いしたそばを湯煎で軽く温めなおし、ツユが入った丼へ。お好みの具材や薬味をのせてください。



<注>水でしめなくても召し上がれますが、そばのぬめりが残り、ツユも濁ります。また、ツユでゆでると団子状になってしまいます。冷やしそばの時は④の後、器に盛ります。

武生製麺 営業部 渡辺さん

