

【松屋製粉presents】そば打ちを楽しもう。 そば粉セット（そば粉・強力粉・打ち粉）

Share

ツイート



イメージ画像



松屋製粉が、「そば粉セット」（そば粉、打粉、強力粉、そば打ち教本付き）を**5人**に。

そば粉は「国産挽きぐるみ」（1kg、1404円）。国産玄そば100%使用。風味豊かな甘皮ごと小型のロールでじっくり挽いた、細挽きの挽きぐるみタイプ。滑らかでどの越しの良い、コシのあるそばに仕上がる。

そば打ちに必要な「打粉」（1kg、648円）と「強力粉」（1kg、400円）に加え、同社主催そば打ち教室の教本「二八そばの打ち方」も。教本は、そば教室の参加者に配布しているが、同社窓口でも販売中（220円）。

※原材料に含まれているアレルギー物質（そば・小麦粉）

《失敗だらけ！のそば打ち日記》—そば打ちことはじめ—

～松屋製粉で働く受付嬢、兼流通担当者が、自身のそば打ち体験や、そばにまつわるアレコレを、気ままに綴ります～

心の声は失敗のモト？

そば打ちを始めてみようかなと考える人が、最初につまづくこと。それは「そば打ち道具」。

そば打ちには、捏ね鉢、ふるい、捏ね台、麺棒、こま板（そばをまっすぐに切るためのあて板）、麺切り包丁など、普段の料理ではあまり使わない道具が使われます。

よって!! 買わなければならない、…しかし、

「出来れば、リーズナブルに蕎麦打ちを始めたい。だって、そば打ち道具は高いやん!」。こんな心の声に迷わされる…、これこそが失敗のモトらしい。でも、心の声とお財布の声に後押しをされ、自社で開催しているそば打ち教室で「代替道具ありますか?」との無謀な質問をしてみました。

結果は…

★**捏ね鉢**→大きめのステンレスボールで◎

★**ふるい**→ざるは×。ざるは目が粗いから、粉がすぐに通るでしょ!と怒られました。どうせやるならビニール袋に入れて振りまわした方がまだマシとの事。お菓子用のふるいでも可。

★**捏ね台**→ダイニングテーブルで◎ そばを切るときはまな板の上で。

★**麺棒**→パン用の麺棒でも可。

★**こま板**→初心者はそばを同じ太さに切るのは、すごく大変。麺が同じ太さにならないと、そばの茹で時間に関わる為、これは必須道具、代替は×

★**麺切り包丁**→家庭の包丁…かろうじて○

との事でした。

最後に先生から、道具をそろえた方が、美味しい蕎麦打てるよ～。と半分呆れ顔で言われてしまいました。

わが財布! 頑張れ!

▼松屋製粉ホームページ <https://www.matsuyaseifun.co.jp/>

▼商品購入サイト（yahoo!ショッピング）
<https://store.shopping.yahoo.co.jp/matsuyaseifun/>

▼「そばをとことん楽しもう」特集ページを見る
https://www.asahi-mullion.com/contents/present/matsuyaseifun_special_2021/index.html

〈当選発表は発送をもって代えさせていただきます〉
〈当選権利は、第三者への譲渡または換金等はできません〉
〈ご住所、電話番号などの登録情報をご確認ください〉

🕒 2021年5月25日16時締め切り