

【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）



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「幌加内100%粗」（1kg、1620円）。石臼挽きの粗めの粉で、風味豊かな透明感のあるそばに仕上がる。

そば打ちに必要な「打粉」（1kg、723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～

「夏そば」って何ですか？

新緑が生き生きとまぶしい緑の季節。天気の良いと…完全に汗ばむ季節になってきました。

だんだん「ひんやり」したものが恋しくなってくる頃。社内でも、「夏そば（新そば）」の話題がチラホラ聞こえてきました。

夏そば？ 新そば？ あれっ秋では？ ンん？

その違いを、はっきり、くっきり、きっぱりと…説明、あれ？意外とむずかしい…。

こんな時は、会社の先輩に、教えて下さいです。それはね、と教えてもらいました。

◆夏そば

本州の場合、4月上旬～5月上旬までに種をまき、6月中旬～7月中旬に収穫できるようにしたもの。

◆秋そば

本州の場合、7月下旬～8月下旬までに種をまき、秋に収穫したものを「新そば」もしくは「秋そば」と言う。収穫は10月中旬～11月下旬。

蕎麦の生育期間は、本州の場合、一般的に75日前後、東北地方など気温の低い地域では90日を目安に収穫する。

一言でいうと、「夏そば」=夏の新そば。

「秋そば」は一般的に、収穫してから年内いっぱい「新そば」と言い、年が明けると…新そばとは言わない。

なんだか、教えてもらっているうちに「つるっ」とやりたくなりました。

夏そばは、「すがすがしい…涼しい風を呼ぶそんなお味」です。

▼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6月29日16時締め切り