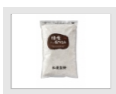


【松屋製粉presents】そば打ちを楽しもう。 そば粉セット（そば粉・強力粉・打ち粉）



国産挽きぐるみ



松屋製粉が、「そば粉セット」（そば粉、打ち粉、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。滑らかでのご越しの良い、コシのあるそばに仕上がる。

そば打ちに必要な「打ち粉」（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～

たっぷりと灰汁

そばを打ち、さて茹でるぞ！

そこで、心の声が…！

熱い～重い～お鍋を洗うのは簡単にしたい～

そうだ！小鍋で茹でよう～！

あ～これぞ、失敗のモト。私の経験から、**はっきり！力強く言える事は！！**

これは100%失敗の道。確実に、試食の時間に意気消沈します。

どうがっかりするのか？

その1：

まず、少しのお湯で麺を茹でると、麺と麺がくっつきます。麺2本で一本、麺3本で一本という不思議な麺が誕生します。

その2：

茹でた麺の風味も、がっかりのお味に。

その為、心の声は【無視】しなくてははいけません。

では、麺をゆでるのにどのくらいのお湯が必要なのでしょうか？

そばがお湯の中で泳ぐぐらいの量を茹でる！（ってどのくらい？）

ずばり！茹でる麺量の10倍。

- ・乾麺100gなら、お湯は1リットル
- ・打ちたての蕎麦120g～150g(1人前)なら、1.2リットル～1.5リットルぐらい必要となります

また、何人分かの蕎麦を連続して茹でていると…茹でているお湯（そば湯）がドローン、トロ～としてきます。

トロ～に目もくれず、がんがん茹で！茹で！茹で！を繰り返すと、灰汁がふく、ふくと発生し、油断をすると吹きこぼれる…という惨劇に。

茹でているお湯の透明感が無くなり…トロ～としてきたら半分のお湯を捨て、お湯を足すのがベストです。

〈そば：メモ〉

そばを茹でる際は、打ち粉をふるい落とし、麺をほぐしながら釜の中に投入してください。

▼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-](https://www.asahi-mullion.com/contents/present/matsuyaseifun_special_2021/index.html)

[mullion.com/contents/present/matsuyaseifun_special_2021/index.html](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8月31日16時締め切り