

【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。滑らかでのだ越しの良い、コシのあるそばに仕上がる。

そば打ちに必要な「打粉」（1kg、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～

そば粉が残った！ あれっ！打粉が足りない！

お客様からのお問い合わせの電話で一番多いのは、何だと思われませんか？

ベスト1：そば粉が少しだけ残ったが、どうやって保存したらよいですか？

ベスト2：今そば打ちをしていて！打粉が少し足りません！どうしたらよいですか？

確かにそば打ちに限らず、料理をしていて「あっ材料が足りない」「材料が少しだけ残った」

こんなことは良くあります。

では、【そば粉メーカー】がおすすめるその方法とは？

ちょっとご披露させていただきます。

（そんなに、すごいご披露では無いのですが）

【そば粉が残った！！の巻】

そば粉が入った袋の口をしっかりと閉め、更にビニール袋などに入れ、そのまま「**冷凍庫**」へ保管してください。冷蔵庫より温度が低い冷凍庫はそば粉の保存にとっても優れています。お使いになる際には、ご使用前の日に「**冷凍庫**」から「**冷蔵庫**」に移し、温度を緩やかに常温に戻すことをお勧めします。急激に温度を戻すと「結露」の原因になるので、結露しないように徐々に温度を上げてください。

※pointは、そば粉を常温に戻して半日くらい置くのがベスト！です。

【打粉が足りない！！の巻】

ラーメン・うどん・蕎麦と麺と麺がくっつかない様にする役目を果たするのが、打粉。

何が何でも、蕎麦打ちには「そばの打粉」でなくてははいけない！！という事はありません。どうしても、足りない！という時は、「片栗粉」「もしくは残ったそば粉」を打粉にしても問題はありません。足りない！！という時は、是非少し残ったそば粉を打粉代わりにお使い下さい。One pointとしては、そば粉を打粉として利用する際は通常の打粉に比べ少し多めに振って頂く事をお勧めします。

【そばメモ】

① そば粉が残った場合のワンポイントアドバイスは、賞味期限が切れたものもご賞味くださいというものではありません。そば粉は、大変賞味期限が短い商品です。是非美味しいうちに賞味期限内にお召し上がりください。

② つなぎ粉となる小麦粉・強力粉は、結露すると固まってしまうので、その為、小麦粉を冷凍庫に入れる事はお勧めしておりません。

③ 打粉を「片栗粉」等で、代用していたただいた場合、そば粉の打粉にて、飲んでいただいた「そば湯」と風味が異なります。蕎麦湯を楽しまれる場合は、そばの打粉の方がより一層楽しめます。

▼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-](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9月27日16時締め切り