

そば職人の妙技を、科学で昇華させる

年越しそばが、さらなる高みに

科学的に製法、麺とつゆのバランスについて追及して、年越しそばがさらに美味しくなりました。
注文期限が12/25まで、お届けは年内までの限定販売となります。

旬の時期のそば販売

そばの旬は秋そばが収穫される10月頃で、新そばと言われます。最も美味しいそば粉が手に入る時期に、新そば、年越しそばをお届けしています。

そばの製麺は、うどんやラーメン以上に職人技が要求されます。今回、水回しの工程で、攪拌造粒の理論をふまえて、より水が均一にいきわたるように調整しました。

水回しとは

「水回し」とは、水をそば粉やつなぎに均一に馴染ませる工程です。それには水の量が多すぎて或少なくともうまくいきません。そば粉自体の水分量やその日の温度、湿度によって細やかな調整が必要になります。さらに、水の入れ方も工夫が必要で、ただ水を加えるだけではありません。このような工夫をして、均一に水分が馴染むことで、ダマがなくしっかりとした麺線で喉越しのよいそばが出来ます。この「水回し」がそば製麺で一番重要といっても過言ではない工程になります。

麺サイズについて

また、麺サイズを微調整しました。麺幅は例年通り1.9mmと変わらないのですが、厚みを1.5mmから1.6mmにしました。この微妙な0.1mmが、かけつゆと同時に食べた時に差がでてくるのです。

本来のそばの香りを楽しむ為には、ざるそばが向いています。ざるそばのつけつゆは、かなり濃い目でそばも少ししか漬けません。そばの香りを楽しむ為には、つけつゆは最終的には煮詰める工程で節と醤油の香りが減少し、そばの香りを邪魔しないようになります。これに対してかけつゆは、そば自体を漬け込んでしまう為、そばの香り



商品名: 本生/年越しそば つゆ付きセット

申し込み締め切り: 12月25日まで

お届け期間: 12月20日~31日まで

内容量: 6食入り(そばとつゆのセット)

商品価格: 5,000円(送料、税込み)

注文先: 電話、FAX、オンラインショップ

ECサイト: <https://shop.kijoan.com/c/seg/tsks-s>



を弱めてしまいます。その為、ざるそば程そば自体の香りは要求されませんが、今回、かけつゆに対してそばの風味を最適にする為に、厚みを0.1mm増やしました。これは、当社のかけつゆで当社のそばを最高に美味しく味わう最適な麺サイズなのです。

ここまでこだわった年越しそばは、他では味わうことができないでしょう。

【商品詳細】

▽そばは香りが命、原料のそば粉から出来上がったそばまで全てを冷凍で保管・流通しています。

▽しっとりとしたのど越しと、噛むほどに広がる蕎麦の風味が一年の締めくくりのひとときを緩やかに演出してくれます。

【商品に関するお問い合わせ先】

株式会社 讃匠(さんしょう)
〒769-0203 香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁 37 番地4
Tel 0877-85-6258 Fax 0877-56-7126
Web <https://www.kijoan.com/>
Mail development@kijoan.com 担当: 曾田、稲葉、大場

