

※この資料は、信濃路遊膳「そばのさと」がプレス発表用に作成したものです。

無製粉・直捏ね「水萌千本杵搗製法どうづきそば」について

開発の思いと過程

そばのさと 代表 吉田道成

蕎麦は手打ちでも製麺機でもそば粉から作るのが普通です。しかし、そばの実を粉にすると製粉の過程で摩擦熱が発生し、そば本来の甘さや香りが減少します。石臼を使った製粉で摩擦熱を減らすこともできますが最も良い方法は製粉しないことです。殻を取ったそばの実をそのまま潰して捏ねてそば生地を作れば、そば本来の甘さ、香り、更にそばの実の薄い黄緑色を残したまま蕎麦にすることができます。

無製粉・直捏ねを手作業だけで行うと大変な労力ですが、(有)MCSの開発した千本杵搗機*を使い、前処理、水分量、捏ね時間など工夫を重ねることで、そばの実から直接そば生地をつくることができました。この特殊なそば生地をそば職人の技と経験で延ばし、細切りとし、ゆでることで「水萌千本杵搗製法 どうづきそば」を開発**し商品化しました。

どうづきそばは当店で一日20食の限定で試作試験販売をしています。一度ご賞味いただき、ご意見、ご感想をお聞かせください。なお、3月より本格販売を予定しています。

*千本杵搗機:平成20年12月より開発開始。本装置は信州大学農学部井上直人教授の知見を基に、古代から伝わる「搗き臼」手法を機械化した装置で、茅野商工会議所・信州大学農学部井上教授・(有)MCSが共同開発し、特許を取得しました。「搗き臼」手法とは、水分を含ませた原材料を臼に入れて杵によって「潰す」と「捏ねる」を同時に行える手法で原材料の香りや甘みを残した食材生地をつくることができます。

** どうづきそば:平成20年12月より開発開始、平成25年3月より本格販売開始予定

< どうづきそば >

商品の特徴

- ・無製粉・直捏ね
- ・粗挽き
- ・細切り

価格(税込み)

一食 1,600円
数量限定

販売先

そばのさと



< どうづきそば >

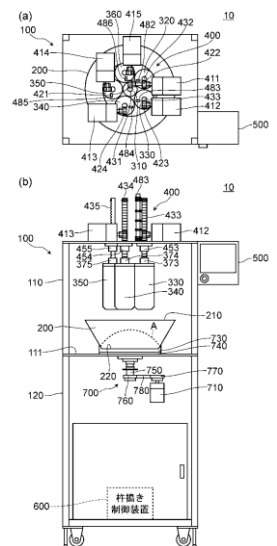
< 千本杵搗機 >

商品の特徴

- ・「挽き臼」手法



< 杵と臼 >



< 装置図 >

「どうづきそば」のお問い合わせ先

信濃路遊膳 そばのさと
TEL/FAX: 0266-73-0209

〒391-0002 茅野市塚原2-15-16
代表取締役 吉田 道成

千本杵搗機のお問い合わせ先

有限会社 MCS
TEL:0266-82-5553 FAX:0266-82-5554

〒391-0013 茅野市宮川10753-2
代表取締役 守屋 公雄