

△竹鼻製麺さんには、子どもの文化祭などで、そばうどんを出した時、すいじんお世話になりました。私はそば派なので、必ずそばを注文していました。とても簡単に出来るのにおいしくて、大好評でした。

深浦町の「やっこ母」さん

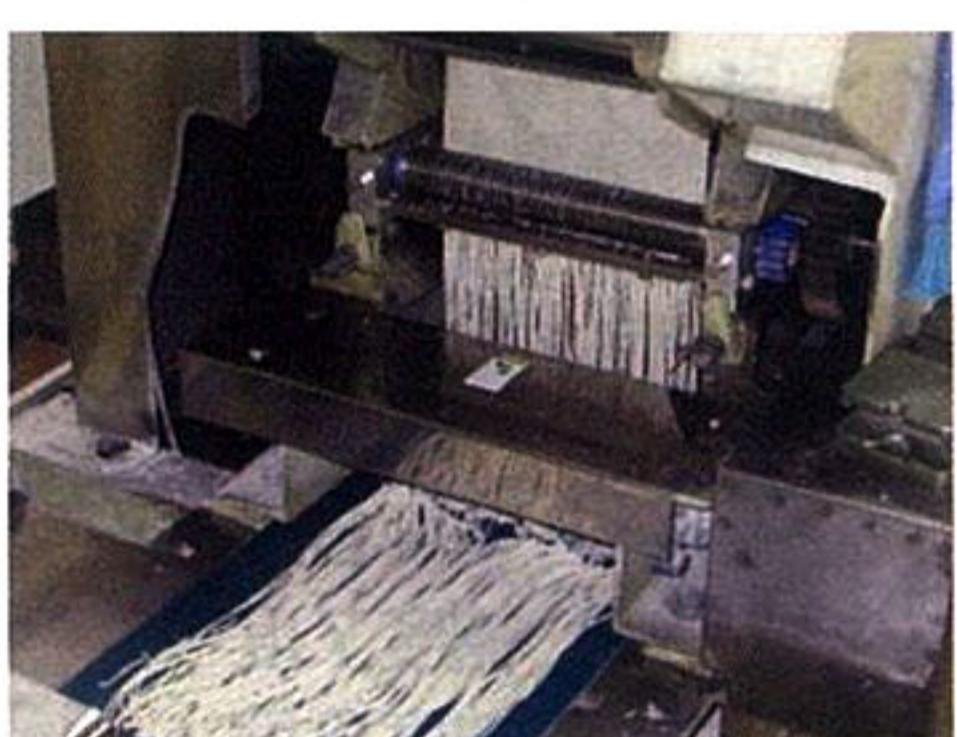
△手軽にひとり分の食事の用意ができるので助かります。しかも、ゆで麺なので、なおさらです。

八戸市のN・Kさん

「ぼんじゅそば」ができるまで



①そば粉を熱湯でこねて餅状にした「そばがき」にそば粉と小麦粉を加えてミキサーにかけ、ロール状の「麺帯」にして寝かせます。寝かせた「麺帯」は「圧延」により「麺線」を切り出します。



②①の麺は連続的に茹で釜に移動します。茹でた麺は水槽に移し、粗熱を取ってエアーによる泡で洗浄。その後、計量機で1袋分に分け、冷水で二次冷却します。



③二次冷却した麺は水を切って包装機で袋詰めされ、金属探知機を経て人の目でチェックします。



④出来上がった「ぼんじゅそば」(右)。左のそばに比べて色が白いのが分かります

津軽に伝わる製法と特別な原料から手間ひまかけてつくられます!



竹鼻製麺所

ぼんじゅそば



『竹鼻製麺所ぼんじゅそば160g』
11/3週号のWeekにて
1袋108円(本体)でご案内
(次回、12/2週号は118円(本体)でご案内)

◆そばは、天ぷらや寿司などとともに伝統的な日本料理の一つとされ、地域ならではのそばが各地にあります。食生活が多様化するなか、「だわりをもつてそばを食べている」という人もいることじゅうござんす。

◆今回の「ぼんじゅそば」は、7年前からWeek紙面に秋～冬にかけて登場しているもので、Week以外では、メーカーの地元(五所川原市)、それと弘前市と青森市の限られたお店でしか手に入りません。

◆メーカーによると、「一般的な茹でそばと違い、製品になるまでに3日を要し、そば粉はソバの実の中心部だけを粉にしたもの。粉自体が高い」と原料に特徴があります。津軽地方に伝わる「そばがき」づくりを製法に取り入れ、一般的にあいらしいじきれる「三たて」(挽きたて・打ちたて・茹でたて)の常識にとらわれず、生地を寝かせ熟成させてから麺に切り出すという製法でつくれられ、別名の「つゆ」も「津軽の味」を再現したというオリジナル商品です。手間ひまをかけてつくれられる「ぼんじゅそば」をこの機会にお試しになつてください。

→五所川原市金山にある「竹鼻製麺所」の工場。創業は明治11年。130年以上の歴史をもつ地元老舗企業です。工場は20年前に五所川原市の中心街から移転・新設したというのも、食品等事業者の自主的な衛生管理の推進を評価し県産食品の安全性確保を目指す「青森県食品衛生自主衛生管理認証制度」(A-HACCP)の認証を受けています。そばなど



◆ソバの実は、黒い殻をかぶつてあり、殻は枕の中材として使用されることもありますが、粉にする際殻も一緒に挽くと、黒いそば粉が出来、殻を取り除いておき身の状態で製粉すれば、白い粉が出来ます。ちなみに、ソバの実を挽くと中心の白い部分が最初に粉として出てくため「一番粉」と呼ばれています。一番粉を使用したそばがいわゆる「重科そば」とされていきます。



◆「そば」は、穀物のソバの実を粉にした「そば粉」を原料に用いた麺類の一種です。いわゆる「重科(さうしな)」と呼ばれる白いそば粉と、黒いそば粉(やぶ)系と呼ばれる黒っぽいものまで、様々あります。違ういは製粉の仕方にあります。



そばの色と挽き方の話

<p>『竹鼻製麺所年越し蕎麦 140g×3、つゆ付』 12/4週号にて 1180円(本体)でご案内予定</p>	<p>『やさい天鍋焼きうどん4食』 12/3週号にて 398円(本体)でご案内予定</p>	<p>『めんつゆ32g』 11/3週 12/2週号にて 38円(本体)でご案内</p>
---	---	---