

今月のイチ押し

商品紹介

待望の 国産100%干しそば

ここが
GOOD!



- ★北海道産そばを自社製粉
- ★どちらも食塩不使用
- ★そば湯もおいしい十割そば

「国内産・十割そば」は、小麦粉などのつなぎをまったく使用せずに作った、北海道産そば粉100%の干しそば。「国内産・二八そば」は、北海道産そば粉8割に国内産小麦粉2割を使用した干しそばです。どちらも小麦たんぱくを添加せず、食塩も不使用。とくに十割そばは「ルチン」を含むそば湯も取れておすすめです。

21018(ムソー)

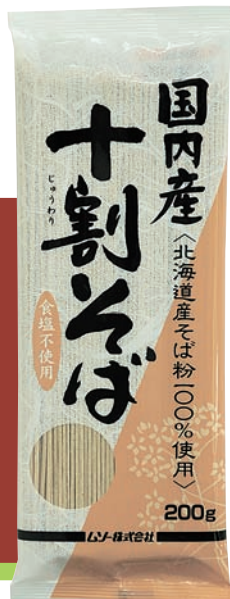
国内産・
十割そば

200g

525円(税込価格)

500円(本体価格)

【原材料名】そば粉



21017(ムソー)

国内産・
二八そば

200g

450円(税込価格)

429円(本体価格)

【原材料名】そば粉、小麦粉



●従来品との違い

ムソーの「十割そば」(21003)、「二・八そば」(21002)、「包丁切出雲そば」(21004)は、中国産のそば粉を全部または大部分使用しています。また「二・八そば」の小麦粉は長野県産ですが、「包丁切出雲そば」の小麦粉はアメリカ、カナダ産です。日本の伝統食であるそばを、国産原料100%で復活させたいと考え、今回の「国内産・十割そば」「国内産・二八そば」を開発しました。



マクロビオティック・アレンジ そば料理

(レシピ&画像提供：正食協会)

マクロ風担々麺

■材料(約6人分)

A(高野豆腐1枚、干し椎茸3枚)、にんにくみじん切り…大さじ1、生姜みじん切り…大さじ3、B(コチュジャン大さじ3、酒大さじ1と1/2、醤油大さじ3、唐辛子輪切り1本)、ごま油…適宜、もやし…150g、チンゲン菜…1株、二八そば…400g、だし汁(昆布・椎茸)…6カップ、青ねぎ…3本、スープ調味料(1人分=穀物酢小さじ1、醤油大さじ1、ご

ま油小さじ1/2、練りごま大さじ1~2、白ねぎみじん切り大さじ1)

■作り方

- ①Aは戻して細かくみじん切り、またはフードプロセッサーにかける。
- ②鍋にごま油をあたため、にんにく・生姜を入れて火にかけ、香りが出たら①を加えて弱火で炒め、合わせたBを加えてさらに炒める。
- ③もやし・チンゲン菜は色よく茹でる。
- ④スープ調味料を盛り付け用の器に1人



分ずつ入れておく。

- ⑤そばを茹でる。
- ⑥だし汁を温め、④の器に200ccずつ入れてよく混ぜ、そばと野菜を盛った上に②をのせ、青ねぎを散らす。

そばグラタン

■材料(5~6人分)

そば…100g、玉ねぎ…150g、油…大さじ1、塩・胡椒…各適宜、小麦粉…大さじ3~4、だし汁…200cc、豆乳…200cc、塩…小さじ1と1/2、人参…50g、ほうれん草…75g

■作り方

- ①そばは半分に折り、固めに茹でる。
- ②玉ねぎを薄切りにして油で炒め、①を加えて塩・胡椒で下味をつける。

- ③小麦粉をフライパンで乾炒りし、冷めてからだし汁・豆乳とよく混ぜ合わせ、火にかけてとろみを出す。塩を入れて味を調べてホワイトソースを作る。
- ④③を半分に分け、片方に人参をゆがいてペースト状にしたもの(または生のすりおろし人参)を加える。残りの半分はほうれん草をゆがいてペースト状にしたものを加える。
- ⑤グラタン皿に薄く油をのぼして②を入れ、④をかけてオーブンで焼き色がつくまで焼く。

