

夏本番! 冷たい麺類

風味・栄養満点の「挽きぐるみ」

「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・国内産小麦粉2割の干しそば。どちらも食塩も不使用です。そばの実をまるごと挽いた「挽きぐるみ」なので、風味があって栄養価も豊富。

21018 (ムソー)

国内産・十割そば

200g
¥500 (本体価格)
¥540 (税込価格)

【原材料】
そば粉



21017 (ムソー)

国内産・二八そば

200g
¥429 (本体価格)
¥463 (税込価格)

【原材料】
そば粉、小麦粉



「ほんもの」の手延べ麺

国産小麦、国産塩(鳴門)、国産米油(圧搾法)の厳選素材使用。手間暇おしまず職人が12工程約40時間をかけて作った、伝統製法の手延べ麺です。国産小麦のもつ旨味・甘み、もちもちとした食感が特徴。絹のようなつるりとしたのど越し、弾むような舌ざわりが楽しめます。

21033 (平野)

淡路島
手延べそうめん・
うずしおの華

200g
¥429 (本体価格)
¥463 (税込価格)

【原材料】
小麦粉(国内産)、食塩(国内産)、食用こめ油(国内産)



21034 (平野)

淡路島の
手延べうどん

200g
¥400 (本体価格)
¥432 (税込価格)

【原材料】
小麦粉(国内産)、食塩(国内産)、食用こめ油(国内産)



全粒粉入り 定番うどん

21021 (ムソー)
田舎うどん

250g
¥190 (本体価格)
¥205 (税込価格)

【原材料】
小麦粉、食塩

北海道産小麦粉に三重県産小麦全粒粉を配合。やや太めの麺でコシとうまみがあります。



マクロビオティック そうめんつゆ

(レシピ&画像提供: 正食協会)

梅しそつゆ・ごまつゆ

■作り方

- ①基本のつゆの材料を合わせて火にかけ、冷ます。
- ②梅干をすり鉢で潰し、①の半量でのぼして大葉のせん切りを加え、梅しそ風味のたれを作る。
- ③②の残り半量ですりごまをのぼし、ごま風味のつゆを作る。



■材料(約6人分)

基本のつゆ

だし汁…800cc
濃口醤油…160cc
みりん…160cc)

梅干…3個
大葉…10枚
すりごま…200g

麺類のお供に

10365 (ムソー)
めんつゆ

360ml
¥430 (本体価格)
¥464 (税込価格)

22252 (ムソー)
産地直送・
きざみ焼のり

20g
¥380 (本体価格)
¥410 (税込価格)



21200 (ムソー)
有機・梅干

180g
¥730 (本体価格)
¥788 (税込価格)

20787 (ムソー)
有機しっとり
すりごま・白

80g
¥320 (本体価格)
¥346 (税込価格)

