

## ムソーからのお便り VOL.118

### 今月のFACE 生産者紹介

## 本田商店

島根県雲南市木次町



### 出雲そば屋が作る生パスタ

本田商店は、創業百余年の奥出雲そば専門店。自家製粉の挽き立てそば粉と小麦粉と食塩だけで作った、香り高い「奥出雲・生蕎麦(85024)」でおなじみです。

本田商店のモットーは“食べて美味しい、身体に美味しい”こと。四代目・本田正次さんの娘さんがアトピーに悩んだ経験から、食品添加物や保存料は一切使用しません。保存料も酒精(アルコール)も使わないのに、賞味期限が長く常温保存ができる(生蕎麦は常温90日)のは、包装後に蒸気殺菌する独自の技術の賜物です。「そば湯までおいしい」と絶賛される理由は、ここにあります。

そんな本田商店に8年ほど前、パスタマシン！が据えられました。「若社長が買って来た、と聞いてます」と、営業の庄司さん。五代目・本田繁さんの一声で、新たな挑戦が始まりました。

### 二段仕込みで モチモチの食感

そば屋さんが生パスタを…ご苦労が多かったのでは、とお聞きしましたが、答えは意外でした。もともとそば粉は小麦粉よりグルテン量が少ないので、そば製造よりもパスタ製造は難しくありませんでした。あとは、どうやっておいしいものを作るか、です。

生パスタには卵を用いるレシピもあります

が、本田商店の生パスタは小麦粉と塩だけのシンプルなレシピです。おいしさの秘訣は、小麦粉に塩と水を練り込んだ生地を真空押し出しし、麺帯として巻き取って、さらに圧延して切り出す、という二段仕込み。この手間によって、生パスタ独特のモチモチした食感を実現しました。

ふだんは海外産デュラム小麦のセモリナを使用していますが、ムソーブランドには国産有機小麦粉を使っています。国産有機小麦粉を使用しているパスタ製造は通常よりも難しく、小麦粉のご機嫌を伺うのに苦労したとのこと。

### 常温で180日保存できる

市販の生パスタの賞味期限は冷蔵で1週間ほどですが、本田商店の生パスタは蒸気殺菌のおかげで、常温で180日保存できます。しかも1食ずつの個包装なので、いつでもフレッシュなパスタが楽しめます。

パスタ通にうれしいのは、酢酸や酒精を使っていないので、開封時や茹でている時に酸っぱい匂いがせず、国産小麦本来の風味が味わえること。パスタソースに茹で汁を加えて乳化させる裏技も、「茹で汁までおいしい」から完璧です。

長年にわたるそば作りの技を駆使した生パスタ、自信をもってお勧めします。



ムソーの生パスタを次のページで紹介します 

# 本格パスタをご家庭で 国産有機生パスタ



- ◎国産有機小麦粉と天日塩だけで作ったシンプルな生パスタ
- ◎二段仕込みで、生パスタ独特のもちもち食感が楽しめる
- ◎食品添加物や保存料は一切不使用、茹で汁までおいしい
- ◎常温で180日の保存が可能、お店もお客様もうれしい

## 取扱増加中!

私は「出雲そば屋」という認識で入社したので、生パスタのおいしさには当初、びっくりしました。おかげさまで弊社の生パスタの売り上げは年々伸びています。生麺で有機JAS認証を取得しているメーカーは少ないので、その点も評価いただいていると思います。(本田商店・庄司竜也さん)

21143 〈ムソー〉

## 国産有機生パスタ・スパゲッティ New

細麺でなじみ深い、どんなソースにも合う  
スパゲッティタイプ。〈100g×2〉



1月23日発売

500円(本体価格) 540円(税込価格)

- JAN : 4978609211430
- 入数(発注単位) : 12(1)
- 原材料 : 有機小麦粉(有機小麦(国産))、食塩
- アレルギー…小麦
- 賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…M



※調理例



ゆで時間: 約4分

おすすめソース: オイル系、トマト系



細麺  
タイプ

21144 〈ムソー〉

## 国産有機生パスタ・フェットチーネ New

平麺でソースの味を楽しめる  
フェットチーネタイプです。〈100g×2〉



1月23日発売

500円(本体価格) 540円(税込価格)

- JAN : 4978609211447
- 入数(発注単位) : 12(1)
- 原材料 : 有機小麦粉(有機小麦(国産))、食塩
- アレルギー…小麦
- 賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…M



※調理例



ゆで時間: 約6分

おすすめソース: クリーム系など濃厚なソース



平麺  
タイプ