

栗の渋皮生麺「小布施 栗パスタ」ができました

開発の経過

有限会社酒井製麺 専務 酒井 博正

当社は明治44年より100年、長野市篠ノ井で麺本来の小麦粉の味をしっかりと味わえる本物の麺づくりにこだわり製造販売しております。私は家業を継がず一度はサラリーマンになりましたが、その経験の中で「創り手の想い」の大切さに気づき30歳の時に家業に入りました。しかし、ここでも「創り手の想い」よりも価格の安さが優先する現実に出会い、自社の強み・独自性を持つ必要性を強く感じました。そして、強みを持つにはどうすればよいのか悩む時期が続きました。そんな時(2010年)に「からだに優しい食品づくり研究会」の存在を知り何かヒントが得られるのではないかと考え参加しました。2年目の2011年、信州大学工学部・工業技術総合センターとの産学官連携分科会「栗の未利用資源活用研究会」で栗の渋皮エキスに出会いました。小布施町の栗菓子製造においては、毎年1社当たり数十トン単位で栗の剥き殻の残渣が発生し、費用を払って処分しています。ところが、剥き殻の渋皮に有用物質が含まれている事が分かり、分科会においてエキス抽出を試み成功いたしました。渋皮エキスが完成したことで、各会員企業での商品試作を行いました。当社は試行錯誤の末、渋皮エキスを練りこんだ麺を試作し、渋みのエキスが小麦粉との反応によりほのかな甘みに変化し、栗の風味も感じられる特徴ある麺を創り出す事が出来ました。研究会の試食会で多くの意見を頂き、更に改良を重ね商品化に至りました。

地域資源製品開発支援センターからはレシピ開発、トドロキデザインと連携したブランド化、パッケージ、ロゴ、ラベルデザイン支援、更に情報発信の支援を受けました。

商品の特徴

<小布施 栗パスタ>

栗の町「小布施」の老舗菓子店が厳選した国産栗の渋皮から抽出したエキスを練りこんだ生パスタです。渋皮エキスは単独ではかなり苦いですが、小麦粉とのコラボレーションで驚きの味に変わりました。

口の中に広がる栗の風味、噛んだときに感じるほのかな甘さと生麺ならではのモチモチ感が絶妙なハーモニーを奏でます。

まずは茹でたてをそのまま召し上がってみてください。

今まで味わったことのないスイートな麺に驚かれると思います。

<小布施産ブラムリーとトマトのソース>

「クッキングアップルの王様」と言われ、世界のスイーツファンから熱狂的に愛されている「ブラムリー」を使用したパスタソースです。英国原産の青リンゴ「ブラムリー」は国内では小布施町が最初(1991年)に栽培を始めました。酸味の強さと他の食材を引き立てる点が特徴です。木の花屋(千曲市)とのコラボで小布施産ブラムリーと国産素材にこだわり化学調味料を一切使用せず、素材そのままの旨みを活かした製法で作りました。

内容量

<小布施 栗パスタ 2人前セット>

①小布施 栗パスタ 150g × 2 ②小布施ブラムリーとトマトのソース 100g × 2
1,680円(税別)

価格

販売について

販売開始：4月22日(月)

販売場所：酒井製麺 生麺専門店 Web Shop (<http://www.menyasakai.com/>)



<小布施 栗パスタ>

商品・購入のお問い合わせ

有限会社酒井製麺 〒388-8007 長野県長野市篠ノ井布施高田 908

専務 酒井 博正

TEL:026(292)0266 FAX:026(293)5556 E-mail:menyasakai@gmail.com