

パスタの秘密を聞こう！

～ニューオークボ生産者交流会 2月7日 水戸センター～

組合員にはおなじみのパスタ

形や太さもいろいろ。

デュラム小麦と旨みを残すため粗挽きした（セモリナ）粉。

製造工程で熱を加えないため、デュラム小麦本来のうまみがそのまま残った

スパゲッティです。



素材の旨みを残すため、ゆっくりと練りこみ丁寧に押し出し成型し、摩擦による熱を防ぎます。

聞いて納得！おいしさの秘密を聞いた後は・・・

やっぱり食べるでしょ！！

和風味、トマト味、クリームパスタ、ペペロンチーノ



美味しく楽しく学ぶことができました。

生産者交流会、これからも開催しますので、

皆さんの参加お待ちしております！！

組合員でない方の参加も大歓迎です。お友達・

ご家族と一緒に楽しい時間を過ごしましょう。