生活クラブのスパゲティ

ニューオークボエ場見学

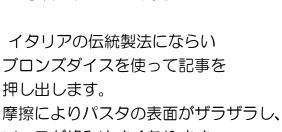
原料のこだわり カナダ産の最高グレードデュラム小麦 旨味を残すために粗挽き(セモリナ) 小麦の中心70%のみ使用



製粉するときの熱による粉の変質を防ぎます

左: 生活クラブのスパゲティと 原料のデュラム小麦

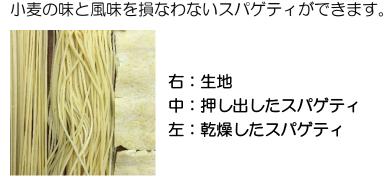
ブロンズダイスを使って記事を 押し出します。 ソースが絡みやすくなります。





押し出し

製麺したスパゲティは低温で長時間乾燥させます。 極力熱を発生させない工夫をし熱変性を防ぐことで、



右:生地

中:押し出したスパゲティ 左:乾燥したスパゲティ



製麺

生産効率に捕らわれないニューオークボのスパゲティ 700年の伝統ある製麺方法です。







ほうれん草入り生パスタ

乾燥