生活クラブのスパゲティ
ニューオークボ工場見学

＊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

イタリアの伝統製法にならい
ブロンズダイスを使って記事を
押し出します。
摩擦によりパスタの表面がザラザラし、
ソースが絡みやすくなります。

押し出し

低温でゆっくり押しだし、熱による生地の変性を防ぎます。

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、
小麦の味と風味を損なわないスパゲティができます。

製麺

右：生地
中：押し出したスパゲティ
左：乾燥したスパゲティ

乾燥

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