

ヌードルメーカー専用 二八そば・五割そば レシピ

○お勧めそば粉・小麦粉

□【国内産石臼挽きそば粉】 三宅製粉株式会社 製

北海道産の玄そばを収穫された秋に仕入れ、風味を逃がさないように低温倉庫で保管し、一年中安定した最高の品質で製造されたそば粉です。“粉やの息子”では製造直後に仕入れたそば粉を冷凍庫で保管、配送し挽き立ての風味と色をを維持しています。このそば粉は玄そばの脱皮行程で殻を取り除き、ムキ実を石臼で丁寧に挽いています。石臼挽きは製粉工程で熱がかかりにくい為、香りと味が優れたそば粉に仕上がります。また、このそば粉は甘皮を挽きこんでおり、そば本来の甘味、うまみが濃いそばをお楽しみいただけます。このそば粉の風味を二八そば、五割そばで是非お楽しみください。

灰分 1.9 ± 0.5% たん白 11.5 ± 5.0%

原料 そば（日本 北海道）

□長野県産原料強力小麦粉【華梓】 柄木田製粉株式会社 製

長野県産の強力小麦「ハナマンテン」と「ゆめかおり」をバランスよく使用した小麦粉です。この小麦粉をつなぎとして使用する事により、滑らかな口当たりとしゃきっとしたコシ、そして爽やかな、のどごしをお楽しみいただけるそばに仕上がります。

灰分 0.42% たん白 10.5

原料 小麦（日本 長野県）

□最高級準強力小麦粉【K2】 柄木田製粉株式会社 製

弾力性に優れた生中華麺用粉。そばのつなぎに使うとしなやかで喉ごしの良いしっかりとしたそばに仕上がります。

灰分 0.34% たん白 11.2%

原料 小麦（アメリカ、オーストラリア主体）

□そばつなぎ、ピッツァ専用粉【龍神】 柄木田製粉株式会社 製

味、粘弾性に優れそばつなぎにも最適な小麦粉。歯切れ良くソフトな食感のそばになります。

灰分 0.36 ± 0.04% たん白 11.4 ± 0.6%

原料 小麦（アメリカ、オーストラリア主体）

◎二八そば



■もりそば、ざるそば、ぶっかけ等冷たいそばに向きます。

■ヌードルメーカー設定

○1. 6mm 角 キャップ使用

○ミキシング 8分に設定

■配合（4～6人前）

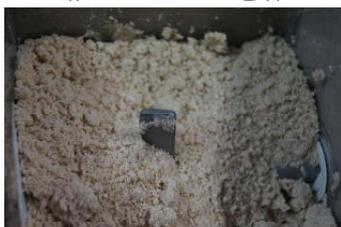
国内産石臼挽きそば粉	80%	400g
つなぎ小麦粉	20%	100g
冷水（3℃～5℃）	32%～38%	160g～190g

○低加水仕込みはそばの風味が強くなります。高加水仕込みは滑らかで喉ごしのよいそばになります。お好みで調整してください。



○そば粉と小麦粉を加水する前に1分程度しっかりと粉体混合します。

○細かいそばろを作っていきます。



○最初に出てきた麺は十分に練られていないので生地に戻し再度押し出します。
約15cm ○一人前100g～160gに取り分けます。

■茹で

○たっぷりのお湯を沸かし生麺を投入し踊りすぎないように火力を調整し茹であげます。コンロ等によって条件が違いますので下記の時間は目安です。

○もりそば、ざるそば

たっぷりの沸騰したお湯で3分30秒～4分ゆでる。

しっかりと流水で水洗いした後 氷水でしめる。

■おいしいお召し上がり方

二八そばはのびが早いので、つゆ等の段取りを済ませた上でゆであげ速やかに召し上がりください。そば湯もお楽しみいただけます。

生そばは命の短い食べ物です。是非打ち立てをご賞味ください。

◎五割そば



■もりそば、ざるそば、ぶっかけ等冷たいそばと温かい、かけそばの両方のそばをお楽しみいただけます。

■ヌードルメーカー設定

○1.6mm 角 キャップ使用

○ミキシング 8分に設定



■配合 (4～6人前)

国内産石臼挽きそば粉	50%	250g
つなぎ小麦粉	50%	250g
冷水 (3℃～5℃)	32% (かけそば製造時)	160g
	35% (ざるそば製造時)	175g

○かけそばは低加水仕込みでのびを遅くします。ざるそばは高加水仕込みで滑らかさと喉ごしのよいそばになります。お好みで調整してください。



○そば粉と小麦粉を加水する前に1分程度しっかりと粉体混合します。



○最初に出てきた麺は十分に練られていないので生地に戻し再度押し出します。

約15cm

○一人前100g～160gに取り分けます。

■茹であげ

○たっぷりのお湯を沸かし生麺を投入し踊りすぎないように火力を調整し茹であげます。コンロ等によって条件が違いますので下記の時間は目安です。

○かけそば

たっぷりの沸騰したお湯で2分30秒～3分ゆでる。

しっかりと流水で水洗いした後 氷水でしめ、湯煎しかけつゆを張る。

○もりそば、ざるそば

たっぷりの沸騰したお湯で3分30秒～4分ゆでる。

しっかりと流水で水洗いした後 氷水でしめる。

■おいしいお召し上がり方

かけそばはのびが早いので、つゆ等の段取りを済ませた上で茹であげ速やかに召し上がりください。そば湯もお楽しみいただけます。生そばは命の短い食べ物です。是非打ち立てをご賞味ください。