

業務用生パスタを展開する淡路麺業（淡路市）は5月9日、都内で「第11回生パスタ講習会」を開き、飲食店関係者約のべ61名が出席。出雲文人社長（写真）が同社の生パスタと生パスタ向けソースを調理実演し、試食を交えPRした。

同社は19

09年にうど

ん屋（製造・

販売）として創業し、07年

にパスタ機を導入。順調に

生パスタの販売を伸ばし、

昨年12月には淡路島で新工

場を設立、最大生産能力は

日産6万食となった。現在

は毎日3万食を生産し、北

海道から沖縄まで全国15

00店舗の飲食店で取り扱

淡路麺業

第11回生パスタ講習会開く



われている。生パスタ全40品をとりそろえ、主力は「F

ニューも提供している。席上、出雲社長は「外食

供するために生パスタは大きく役立つ」とし、同社の生パスタの特徴について「生パスタはくつつく、ゆで伸びしやすいと言われるが、当社の生パスタはくつつきにくくのびにくい。コシのある弾力も大事にして

いが、食感や味がはっきりと違い、ボー

スパゲッティ」（2・0mm）

市場でうどん・そば・ラー

ルも短い」などと語った。

「全卵タリアテッレ」。東京

メンは主に生めんを使用し

これまでサンプル配布を

では、断面が卵型の「EG

ているが、パスタだけは乾

積極的に行ってきたが、生

G型」も人気が高い。淡路

めん。これは歴史が大きく

パスタと乾めんは調理方法

島の契約農家が栽培した日

違い、うどんは1200年

が異なるため、おいしい生

本初の国産デュラム小麦を

の歴史があり、最初は乾め

パスタの調理方法を直接伝

使用した生パスタ「島k

んを使っていた。日本での

えることを目的に実施して

omugi」、低糖質パス

パスタの歴史は100年と

浅く、おいしいパスタを提

タ「ローカーボパスタ」、「グ

浅く、おいしいパスタを提

（竹之内友香）