いざ、工場見学へ！

※一般の工場見学は受け付けておりません。

生パスタ製造工程

ロール式	押し出し式
小麦ストック	
A 粉の混合	
複合	B 熟成
熟成	押し出し C
圧延 D	冷却
切出し	切出し
冷却 E	↓
袋詰め	
梱包	
出荷	

A 粉の混合

麺の種類によって配合を変え、1日に製造する分だけをミキサーにかけます。

E 切り出し・袋詰め

切り出された麺を最後は全て手作業で仕分け・袋詰めされます。1日400ケース・約2万食以上が全国に出荷されています。

多い時は1日800ケースになることも！

淡路島産デュラム小麦は通常よりも茶色みが強く、小麦の風味も豊か！

B 熟成

しっかりと熟成させることによって、水分を抱え込んだデンプン質がモチッと食感を生み出す。

C 押し出し

押し出す際、温度が63℃を超えるとタンパク質が変質してしまうので、超えないよう冷却しながら圧力をかけて押し出す。

D 圧延

熟成させた帯状の麺を徐々に延ばすことで、グルテンを傷めずに薄くすることができる。

参加者募集

1日限定「手打ち生パスタ教室」開催

今回の特集でご紹介した「生パスタ」を手打ちしてみませんか。実際に手打ちしたパスタを使い、ダンメンシェフが調理し、試食できます。

- 日時／10月23日(日)15:00〜18:00(所要時間:3時間)
- 場所／PASTA FRESCA DANMEN
- 参加費／2,000円(材料費込)
- 定員／20名 ※定員になり次第、締め切ります。
- 当日の持ち物／エプロン、三角巾、ノート、筆記用具
- お申し込み・お問い合わせ／淡路麺業株式会社 TEL.0120-161-820