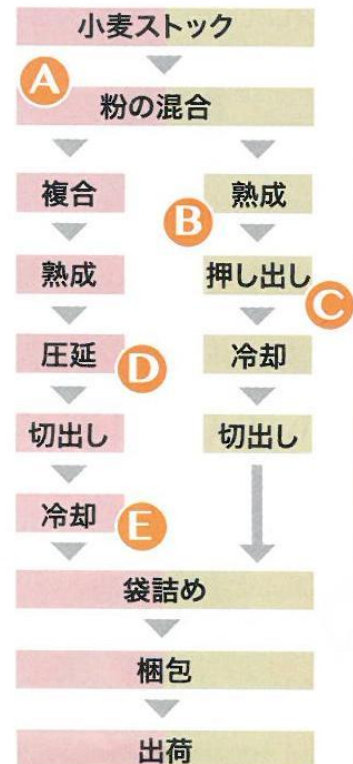


いざ、工場見学へ！

※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

**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。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。

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！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