

種類はたくさん。おすすめを聞きました。



スパゲッティ

パスタの代表的な存在。「ひも」を意味する spago が語源。

ゆで時間：1分30秒

トマト系★★★★

クリーム系★★★★

オイル系★★★★

ラゲ系★★★★



リングイネ

口あたりがなめらかで、濃厚なソースとの相性が抜群！

ゆで時間：1分15秒

トマト系★★★★

クリーム系★★★★

オイル系★★★★

ラゲ系★★★★



モッチリーニ

淡路麺業オリジナル。全パスタの中で一番のモチッと食感。

ゆで時間：2分50秒

トマト系★★★

クリーム系★★★★

オイル系★★★

ラゲ系★★★



タリアテッレ

北イタリア生まれで、ボロネーゼ（ボローニア風ミートソース）が定番。

ゆで時間：1分30秒

トマト系★★★

クリーム系★★★★

オイル系★★★

ラゲ系★★★★



淡路島産ほうれん草タリアテッレ

淡路市で収穫されたほうれん草を練り込んだモチモチ食感のパスタ。

ゆで時間：1分30秒

トマト系★★★

クリーム系★★★★

オイル系★★★

ラゲ系★★★★



EGG型

断面が卵の形のパスタ。複雑な食感を生み出し、まるでお米のような弾力と粘りが。

ゆで時間：2分30秒

トマト系★★★★

クリーム系★★★★

オイル系★★★★

ラゲ系★★★★



トロットレ

ユニークな形のショートパスタ。やわらかい食感が特徴。

ゆで時間：50秒

トマト系★★★★

クリーム系★★★★

オイル系★★★★

ラゲ系★★★★

生パスタを使ってできる簡単レシピ

ベーコンとしめじ、ほうれん草の
わさびクリームパスタ

材料

生パスタ……………100g
ニンニクのスライス……………3g
オリーブオイル……………20cc
昆布だし…90cc ※昆布茶でも可
生クリーム(脂肪分46%)…70cc
めんつゆ……………5cc
ベーコン……………15g
しめじ……………20g
ほうれん草(2cmにカット)…15g
わさび……………7g
刻み海苔(仕上げ用)……………適量

作り方

- ①フライパンに、ニンニクのスライス・オリーブオイル10ccを加え、弱火で香り出しをする。
- ②ニンニクがギツネ色になったら取り出す。
- ③②に生クリーム、昆布だし、めんつゆ、ベーコン、しめじを加え、120ccまで煮詰め、火を止める。鍋に1リットルのお湯を沸かし、塩10g溶かして麺を茹でる。
- ④麺が茹で上がる20秒前に③のフライパンに火を点け沸騰したソースの中に、茹で上がった麺を入れる。
- ⑤ソースが80ccになったら火を止め、ほうれん草、オリーブオイル10cc、わさびを加え、かき混ぜる。
- ⑥お皿に盛ったら、上に刻みのりを振りかける。

取材
協力

淡路麺業株式会社

淡路市生穂新島9番15

TEL:0120-161-820 FAX:0120-101-820

定休日:日曜日

営業時間:9:00~17:00

パスタの
お買い
求めは

PASTA FRESCA DANMEN

TEL:0799-64-0777

定休日:木曜日

営業時間:11:00~15:00(LO14:30)、17:00~21:30(LO20:30)

もしくはYAHOO!ショッピング「淡路島 生パスタ」で検索

読者プレゼント

初めての
生パスタセット5種(10食分)
+ 小冊子「生パスタ教本」

5名様



※表紙の今月の読者
プレゼントより
ご応募ください。

(スパゲッティ・リングイネ・全卵タリアテッレ・EGG型・リガトーニ 各2食)