

素麺の季節です！

まほろばオリジナル手延べ

北国素麺

きたぐに そうめん

Organic 強力粉 + 七五三塩
+ ELIXIR 水 + 油不使用

あれほど美味しいのに、何故か、まほろばの店頭から、姿を消してしまった「北国素麺」！！

それからしばらく過ぎた頃、artist 大貫妙子さんが来店され、

「まほろばの素麺なくなったの？」

「はい」

「あれは、絶対美味しい！」

今まで食べた中で、一番美味しかった。

何故、造らないの？」

と、問い詰められた。

実は、価格が高くて中々売れない逸品なのだ。他のメーカーでは 250g で ¥450 前後。それも問屋・小売が入ったの値段。しかし、こちらは直売でなんと 200g で ¥626 もする。

美味しいか美味しくないか、包装では分からないので、値段を見ただけでみな控えてしまう。が、それには理由が3つあるのだ。

① 使っている小麦が違う。

カナダ産の強力粉で腰がめっぽう

強い。この腰の強さ、

歯応えのたまらなさに、大貫さんが気に入られたのだと思われる。

国内産では、こうはいかない。しかもオーガニックの安全性。通常流通の小麦の2.5倍以上の値段なのだ。当然、売値に跳ね返る。

実は、まほろばのパンの美味しさも、このオーガニック強力粉を使っていることが第一の要因なのだ。

しかし、自然食品業界でさえも中々流通できない、まかたしない難しさがある。

「老王麺」の生ラーメンの旨さも、この粉ゆえ。ある意味、採算度外視でないと出来ない。



② 手間のかかる手延べ・手干し

まほろばとは環境保護運動で、20年ほど前から交流のある下川町。その町興し事業で、木材加工と製麺がある。あの「結/ゆい」の木の置物や箱は、下川町に依頼したもの。

そして、この素麺も下川町の業者さんをお願いした。しかも、機械製麺でなく、手延べ、手干し作業。工程に5日半。作業時間は3倍かかるのだ。

発注ロットが少ない上に、家内工業。どうしても手間賃がかかる。これは致し方ないことだ。街の活性と友好のためには、継続して欲しいと思うしかない。

③ それと大事なポイント。それは、油を使用しないこと。

油を使う製造工程で、粉のすべりと麺の伸びがよくなり、麺同士がくっつかないので、効率的になる。油を使わないと、機械に付いたり落ちたりと、その分廃棄率が高くなり、当然原価に跳ね返る。

しかし、油は当然酸化する。

まほろばとしては、麺に浸透するのを避けたい。

ほとんどの製麺所では油を塗り、多くの麺製品はそうのようにして作られているのが現状です。



④ 大まかに言えば、以上の理由で、簡単に造れず、売れない製品となってしまうのです。

ましてや、卸はなかなか出来かねる次第。

しかし、それでも一度食べたあの「北国素麺」が食べたいと、熱望される大貫さんのような方のために、あえてふたたび、作らせて頂きました。

そして、定額を¥500以下に抑えて、少しでも買いやすい値段に設定させて頂きました。

どうぞ、暑い夏をのりきる喉ごしをお楽しみください。

限定
250束

200g ¥495 (税込)

まほろば
No.4526 17-109 8/4