

またまた、出たよ！

まほろばオリジナル手延べ

北国素麺

Organic 強力粉+

七五三塩+

ELIXIR 水



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、値段をただただ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。

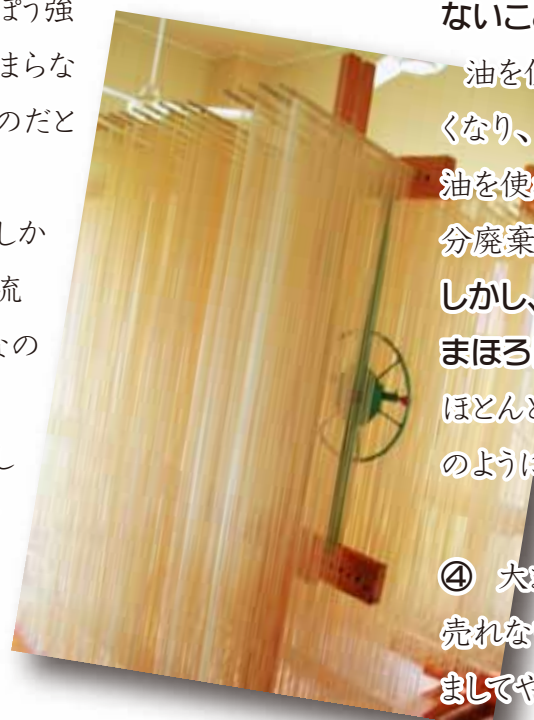
カナダ産の強力粉で腰がめっぽう強い。この腰の強さ、歯応えのたまらなさに、大貫さんが気に入られたのだと思われる。

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



② 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、継続してお願いするしかない。

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、売れない製品に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、あえて今回、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戴きました。

⑤ 素麺は夏盛りの食べ物。

しかし、製造は冬真っ盛りのもの。
温度と湿度が高いと麺がダレて物にならないのです。

油を使えば、熟成という名のもとで、油分を時間をかけて抜かねばなりません。

しかし無油ですので、冬の今の季節でも、出来立てを食べることが出来るのです。

どうぞ、熱々の「釜揚げ素麺」でもいかがですか。

限定
250 束

200g ¥495 (税込)

まほろば
No.4243 16-19 2/5