

信州企業がタッグを組んで信州産にこだわった 至極の逸品です!

信州そば処 **ずくだせ庵**

3月31日に発売した信州そば処「ずくだせ庵」(以下「ずくだせ庵」)! SBCラジオ様やテレビCMをご覧になった方から発売前後に多くのお問い合わせをいただきました。そして・・・ビックリするほど大変多くのお買い上げをいただいています! 大変ありがとうございます m(_)_m!

県内企業がタッグを組んで開発した オール信州のそばです

SBC信越放送様、柄木田製粉様、マルイチ産商様、当社(長野県A・コープ)の県内企業4社で開発しました。4社とも知ってまよなえ・(「V」)「お」このずくだせ庵。昨年の11月にSBC様と柄木田製粉様の両社が同じ創業70周年を記念して開発したそばです。「こんなに美味しいなら今年も食べたいね」という思いを共有した4社で大いに盛り上がり(笑)! 昨年の7月から開発をスタートしました。ちなみに2023年製改良型「ずくだせ庵II」は前回と区別する意味で開発チーム内では「ずくだせ庵II」と呼ばれています。ロケットみないです(笑)



ずくだせ庵って どんなそば?

1. 長野県産原料にこだわりました。

A・コープオリジナル商品のこだわりである長野県産原料使用! 原料のそば、小麦、やまいも(長いも)はもちろん長野県産100%です。今回はそば粉、小麦粉だけでなく信州産長いもを粉末にして、練りこんであるのが美味しさの秘密です。この長いもがとっても長い仕事をしています! つるとした滑らかさでそばの食感・のどしが段違いに良い! 当初、疑いの目で見ていた(笑)開発メンバーも試食して即採用でした! ただ長いもの割合が難しく微妙な量加減です! 製造元の柄木田製粉様にはご苦労いただきました。

たくさんの試食の結果(笑)そば粉7:小麦粉3に長いも粉を加えたものが一番美味い! 長いも粉の割合は・・・企業秘密でご容赦くださいm(_)_m

2. そば粉、小麦粉は石臼製粉です!

原料のそば粉、小麦粉「石臼製粉」です。そう! 石臼挽きです。石臼挽きの良さを説明します。

石臼製粉以外の主な製粉製法は「ロール製粉」です。ロール製粉は金属のロールをかみかみして、そばの実や小麦を砕き、それを練り返して粉にします。短時間でたくさんの粉ができるので製粉会社はほとんどがこのロール製粉です。

効率が良い! が欠点もあります・・・ロールは金属製なので回転時の摩擦で熱が発生します。この熱が曲者! 小麦やそばは繊細で熱に弱く、製粉中に水分と一緒に大切な香り、風味が消えてしまいます(;-;)「ず」! 製粉時の熱は品質、風味、香りの大敵でこれがロール製粉の課題です!

石臼製粉は風味、香り、食感も良い!

石臼製粉は上下の石を回転させながら、石臼の溝に入ったそばや小麦を押し潰して粉にします。時間をかけてゆっくり挽くので、摩擦熱が低く水分や風味、香りも飛ばず、しっとりとした香りの良い粉に仕上がります。また回転スピードの遅さだけではなく、石臼の表面は石であるため、ザラザラ

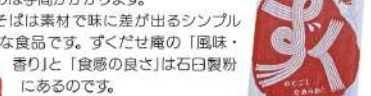
しています。これがそばや小麦をしっかり捕まえて石臼回転時に滑るのを防ぐため摩擦を受けず、品質の劣化や熱の発生を抑えることができます。さらに石臼の溝が空気の通りを良くして熱を発散します。

さらに!! 石臼挽きはふるい分けが無いので、外皮近くに多い栄養成分を粉に含むメリットがあります。(「3D」)「ツ」またはロール製法の粉は粒を砕いたような角張った粒になります。石臼挽きは細やか滑らかな角の無い粒子に仕上がるので、麺にまとまりやすく食感が滑らかになります。

昔はみんな家庭で石臼を挽いていました

良い事だらけの石臼製粉ですがゆっくり製粉するので時間がかかります。生産スピードはロール製粉と比べて・・・ビックリ! 12分の1です(「@」)「@」!! やっぱ美味しいものは手間がかかります。

そばは素材で味に差が出るシンプルな食品です。ずくだせ庵の「風味・香り」と「食感の良さ」は石臼製粉にあるのです。



今日のずくだせ庵のメインイラストです。ずくを一生懸命、人が支えている。いかに長野県産! ですよ!

商品名 信州そば処
ずくだせ庵
規格 180g入り
売価 499円(税別) (売価538円)
発売日 令和5年3月31日

そばを美味しくゆでるコツ

「ずくだせ庵」が更に美味しくなるコツです! 実は・・・干そばを美味しくする方法なので、ずくだせ庵じゃなくてもつかえます(笑) (..)おメモメモ

- 茹でる前に干そばを水に浸す。**
干そばはゆでる前に水分を含ませると麺の中心まで早く熱が伝わるため、ゆでムラがなくなります。
①干そばがたっぷり入る鍋かバットに水に浸してください。袋のゆで時間と同時間浸してください。
②そばを浸した水に加水してゆでてください。そばを浸した水を使うことで風味がアップします。
③そばに水分を含ませた分、ゆで時間は表示より1分～半分ほど短くしてください。
 - 差し水をしない。**
差し水すると温度が下がりゆでムラの原因になります。差し水が必要ならたっぷりのお湯でゆでましょう。
 - 余熱で蒸らす。**
鍋の中で時間が経ちながら、麺に芯がある状態になったら一度火を止めます。鍋にフタをして余熱で1分蒸らした後、素早く水洗いすると、麺に芯がなくなるので美味しく仕上がります。
 - 鍋をコンロから少しずらして火にかける。**
鍋の端に火を当てると対流が起きます。麺をムラなくゆでることができます。くれぐれもゆで過ぎないように注意を!! (「D」)「D」! ナー
- そばがもっと美味しくなります! ぜひお試しください! m(_)_m

ご予約承り中 ご予約特典として着の会ポイントプレゼント!
ご予約承り期間 **7月24日(月)まで**

7月30日(日)まで
土用うしの日

信州産の新鮮な肉類、野菜、果物を使った、こだわりの料理です。

ファーマーズこまがね店
新しく生まれ変わって

あさ9:00 **NEW** **7.14(金)** **オープン**



A-Jan! Community

vol.12
2023.6.25
A-Jan!

良いじゃん!(A-Jan!) と思っていただける長野県A・コープの魅力をお届けします。長野県A・コープは、地域のみなさまとのコミュニケーションを大切に、「新鮮・安全・安心・健康」をお届けしています。

株式会社 長野県A・コープ



長野県A・コープアプリはこちら



牛乳を飲んで酪農家を応援しよう!
今回は上伊那地域の酪農についてお伝えします。

上伊那地域の酪農について



上伊那地域は、長野県の20%のシェアを持つ県内有効の酪農地帯です。伊那市・南箕輪村・駒ヶ根市・箕輪町・長野町にて34戸の酪農家が経営し年間約17,500トンの生乳を出荷しています。

一頭一頭わが子のように



駒ヶ根市の自然豊かな環境の中にあるニツ木牧場を訪問し酪農についてお話を聞きました。駒ヶ根地域では10年前は5~6戸の酪農家がありましたが、現在はニツ木牧場1戸のみとなりました。

搾乳牛22頭・育成牛7頭合計29頭のホルスタイン牛を飼育しています。全国的に飼料の高騰により酪農家の経営は厳しくなっていますが、ニツ木牧場では自家産の堆肥を利用して牧草・飼料用トウモロコシ・稲藁・飼料稲を自ら作付け飼料として与えコスト削減と美味しい飼料づくりに取り組んでいます。牛も美味しい餌はわかるそうです。

朝5時から仕事が始まり朝晩2回の搾乳と給餌・清掃と1日仕事に追われ、365日休むことなく仕事をこなしています。一日の搾乳量は約

650~670リットル。1頭から1日約30リットル搾乳します。これから夏になり暑い時期に入ると夏バテになり、食欲・搾乳量も低下するそうです。

牛に無理をさせない健康を最優先にした飼育、長命運産(長生きをして分娩を重ねるとい意味)に積極的に取り組み、わが子のように一頭一頭愛情を込めて飼育しています。

祖父の代から酪農を営み現在は、弘幸さん・敏子さん家族みなさんと生乳の生産をしています。



ニツ木弘幸さん・敏子さん

出た堆肥は、水田に活用し循環型農業に取組み、お米の作付けは約4ヘクタール。収穫後の藁は牛の飼料になるそうです。

弘幸さんは上伊那地域酪農協議会 青年女性部部会長を務めています。



酪農家のおもてなし牛乳

上伊那の若手酪農家が企画・開発した生乳100%の牛乳です。酪農家の皆さんが丹精込めて搾った牛乳を多くの方に飲んで欲しいとの思いから開発を進め、商品名やパッケージは一般公募で決定するなど、消費者の皆さんのアイデアを反映したコラボ商品です。全国的に酪農家が減少するなか、上伊那の若手農家は、地元の酪農家事業に対して理解と興味を持ってもらい酪農ファンをつくることを目標に頑張っています。長野県A・コープ全店で6月25日(日)数量限定で販売致します。



6/25(日) 数量限定販売

1000ml **239円**
(参考税込価格258円)

