

商品探検隊の2人が美味しさのこだわりをお伝えします!

point 1 国産そば粉を使用しています

天候に左右されやすいそば粉の安定した供給と品質を目指すため、北海道の複数の農家と契約しています。年越し信州そばは、このそば粉を5割使用しており、のど越しが良く、風味も豊かです。

「そば湯まで美味しく食べてほしい」という思いから、打ち粉にもそば粉が使われています。ビタミンBやルチンを豊富に含んだ、こだわりのそば湯が楽しめますね。



point 2 コシと弾力の秘密はお水

そばの製造には、地元を流れる千曲川の伏流水を使用しています。そばには軟水が適していることから、軟水化装置でさらに質のいい軟水に変換し使用することで、そば粉がもつ旨みや香りをより引き出し、そば粉のつなぎを良くし、コシの強い、モチモチとした弾力があるそばに仕上げられています。地元の美味しいお水が豊富に使われているのがうれしいですね。



point 3 徹底された衛生管理

異物混入や菌の付着を防ぐために30秒の手洗い、アルコール消毒、ローラーチェック、エアシャワーと、社員のみなさんの意識の高さを感じました。

検品時は再度異物混入チェック、内容量が適正か、包装は破れていないかなど、機械だけに頼らず、人の目でも確認されています。いくつもの過程を経て、ようやく1つの商品が完成することがわかりました。



point 4 万全のアレルギー対策

重篤な症状を引き起こしかねない「そばアレルギー」対策として、新たにそば製造専用工場を建設。ラーメン・うどんを製造する本社と、そばを製造する下塩尻工場を別棟で管理していました。本社と下塩尻工場ではユニフォームまで変えていて、ほかの製品にそば粉が混じらないような工夫がされています。



わたしたちが
レポートします!



クローズアップ
わたしの逸品

商品探検隊が美味しさの「ミツ」をレポート
年越し信州そば

「お家で美味しい年越しそばが食べられる」と、大評判の年越し信州そば。そこで商品探検隊として2人の組合員さんが、信越明星株式会社さんのそば専用工場を訪ね、数々のこだわりを取材しました。美味しいおそばで1年の締めくくりをしませんか?

信越明星株式会社の紹介

今年NHK大河ドラマ「真田丸」ゆかりの地としても賑わった、水の美味しい長野県上田市に位置する信越明星株式会社。1963年の創業以来、「安心」「安全」な商品をお客さまの食卓へという思いで、製麺一筋に励んでいます。そば、うどん、ラーメンのチルド商品や冷凍麺のほか、餃子や春巻きの皮なども製造しています。



左から伊藤はるみさん、大内京子さん、信越明星株式会社 小林さん

おそばの美味しい茹で方を教えてもらいました

そば



① 大きめの鍋に、たっぷりのお湯を沸かす。

タイマーで茹で時間を正しく計るのもポイントね



② 麺を入れ箸でさばいたら、ふたをして1分。差し水はせず、吹きこぼれないよう火加減だけで調節する。



ぬめりを取ることで、つゆの濁りを防ぎます

③ そばをザルに取り、3、4回水を変えながら冷水でしめ、ぬめりを取る。その後、30秒ほど氷水につける。



④ かけそばにする場合は、そばをさっと湯に通し温め、付属のつゆとあわせる。

本わさびおろしも体験

本わさびをおろす時は、頭の方から円を描くようにおろすと、粘りが出た、香りと風味が増します。少し砂糖をつけておろすと辛味が立って、さらに美味しくなりますよ!



こっちゃん頭

工場を見学してみて 組合員さんの感想



伊藤 はるみさん

そばの種類はたくさんありますが、国産そば粉を使ったこだわりの「年越し信州そば」はオススメです。大晦日は寒い時期なので温かいそばを食べていましたが、ざるそばも気持ちよかったです。



大内 京子さん

原材料の調達から安心、安全への配慮がされているので、ためらわず商品を手にとれますね。たくさん種類の商品を試食させていただきましたが、どれも美味しかったです。

わたしたち組合員の立場にたった努力が伝わってきました。

茹でたおそばを試食しました



いろいろなおそばの商品を食べ比べました

コシの強いおそばが楽しめました。付属のつゆがおそばの美味しさをより引き立たせます



少し時間を置いて食べても、のびにくい麺で美味しかったです!

