

人気商品再開

向井さんの巧みの技！

『小豆島手延素麺』

歯ごたえ、のど越し
どれをとっても一級品！

最上級の小麦、
自然の清水、
秘伝の塩で

ゆっくり熟成した本物の手延素麺の味を
ご自身でお確かめください。

ぜひ一度みなさまに

食べていただきたいおすすめ商品です。
コシの強さと豊かな風味を味わってください。



日増しに暖かくなってきて、冷たい食べ物も欲しくなってきました。ちょっと早いかもしれませんが、いかがでしょうか？

素麺は、職人の技の微妙な濃度の塩水と小麦粉を混ぜ合わせ、丸1日をかけて熟成させながら作ります。向井さんの素麺のコシの強さとノドごしの良さ、そしてあのおいしさは、熟成の時間が作りだすんです。正統な手延べの技法でたんねんに造られたそうめんには、そうめんの旨みの元であるグルテンが密に組成されています。

最後の仕上げは“島の特産”ごま油、素麺の表面に薄く塗って、しかも天日乾燥させます。

コシの強さに加え、ツルンとした口当たりの秘密はそこらにありそうです。

-寒霞渓も緑が深くなりました-



小豆島の恵まれた風土は素麺づくりに適しています。一本ずつ撚りをかけた手延べ素麺は、独特のこしとなめらかさがあります。