

まるでアルデンテのような食感！

セモリナのチルド生パスタ

約2分で調理完了！



約1ヶ月の保存が可能な、本格生パスタ

製粉メーカーに挽き方に至るまで詳細な指示を行い
完成したプライベートブランドのデュラムセモリナ粉を使用し、研究に研究を重ねて
完成した企業秘密の独自製法を用いて、一般的な生パスタの賞味期限(約3日程度)を
遥かに凌ぐ約1ヶ月の賞味期限を実現させた画期的な新製品です。



従来品とは一線を画した 風味豊かな生パスタ

粗く挽いたデュラム小麦のセモリナ粉は、
デュラム小麦本来の風味を最大限に引き出します。

独特のもっちりとした食感、驚異的なコシの強さ、
デュラム小麦のセモリナ粉の風味と香ばしさが特長の
生パスタ、「スパゲティ」「リングイネ」「フィット
チーネ」と各種取り揃えております。

左：フラワー粉 右：セモリナ粉
同じデュラム小麦粉でも挽き方によって
色合いも食感も違います。

“本物”を求め、 辿り着いた特殊製法

デュラム小麦のセモリナ粉だけで流通に
耐え得る生パスタを製造することはできない
のだろうか。目が粗いためにどうしても
切れ易くなってしまうという欠点を
克服できないだろうか。

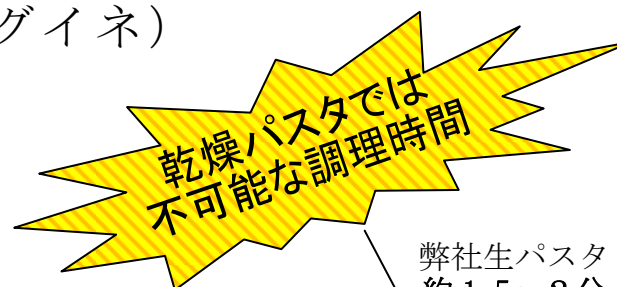
セモリナ挽きでないデュラム小麦粉の
生パスタは市場に氾濫していますが、

“本物”を求める専門店様の要望に応える
べく、挽き方や配合割合など根本的な
部分から見直し、遂にデュラム小麦の
セモリナ粉で作る生パスタの開発に
成功致しました。



“生” だからこそ可能な、効率的なオペレーション

通常、乾燥パスタは 7～10 分の茹であげ時間を要します。
 本製品はこの調理方法の改善を目指し、沸騰したお湯に入れて 1 分半（スパゲティ）～2 分（リングイネ）程度と、乾燥パスタと比較して半分以下の時間で調理が完了するという、驚異的な茹であげ時間の短縮を実現致しました。



選べる規格、最適なパスタをご提供

お客様からのご要望に応じて 2013 年 4 月より、従来の直径 1.8mm のスパゲティに加えて直径 2.0mm のスパゲティが製品ラインナップに加わりました。

