

日本全国乾麺めぐり(富山)

大門素麺

350g 650円

〈特徴〉大門(おおかどそうめん)は、全国にも珍しい日本髪(にっぽんかみ)の丸まげ(まるまげ)に似せたそうめん。地元大門地区で栽培した小麦を原料に使い、細く長く撻(た)り(を)かけながら延ばし、半生(はんせい)状態で長さ180cmのまま丸まげ(まるまげ)状に丸めて、じっくりと水分をとばしながら乾燥(かんじょう)させる。約10日間かけて製造したそうめんは、熟成(じゅくせい)したような旨み(旨み)と強いコシ(こし)、なめらかなのど越し(のどごし)に仕上がる。姉妹品(姉妹品)に200gの個食(こじき)対応品(たいおうひん)も販売(はんばい)。



JAとなみ野 大門素麺事業部 〒939-1317 富山県砺波市矢木25-1
TEL 0763(32)6048 FAX 0763(32)8730