

麵・汁・具の3パーツで探求する！

麵 レ シ ピ

MANKI×AELU "Shrimp Noodle Soup with Orange"

関根拓シェフ、
憧れのウー・ウェンさんと、
麵を打つ。

“やわ麵”の時代

酒場で教わるメの麵レシピ / 注目の石臼挽き自家製粉うどんの仕事拝見

[第2特集] ナチュラルワインはコップで



4 ローラーの間に通ると、5mm厚さの麺生地、ローラー回しの速度調節で、ローラー回しの速度調節を広くして、麺の厚さを調節できる。

3 水からのような状態のまま、麺生地を入れる。ローラー回すスピードを速くすると、薄い生地になる。

2 粉がすりきりつたあたりから、粉の量を調節する。

1 10分ほど休ませ、小麦粉、水、塩、水、小麦粉を2時間ほど寝かせる。塩、水、小麦粉を2時間ほど寝かせる。



8 麺生地を伸ばす。伸ばすときは、麺生地を伸ばす。伸ばすときは、麺生地を伸ばす。

7 20gずつ取り出し、その厚さを調節する。伸ばすときは、麺生地を伸ばす。

6 伸ばすときは、麺生地を伸ばす。伸ばすときは、麺生地を伸ばす。

5 伸ばすときは、麺生地を伸ばす。伸ばすときは、麺生地を伸ばす。

「萬樹」の麺の作り方



「萬樹」の麺の作り方
 10分ほど休ませ、小麦粉、水、塩、水、小麦粉を2時間ほど寝かせる。塩、水、小麦粉を2時間ほど寝かせる。

「萬樹」の麺レシピ

■配合
 北海道産小麦00—80%
 ロイヤルストーンSpring F—10%
 ロイヤルストーンTYPE A—4%
 塩—2% 水—94%

■工程
 ミキシング低速2分
 静置時間は最低1時間
 切刀#22 厚さ1.5mm

製麺所の仕事、拝見します！

その2

「富士製麺工場」 「萬樹」
 波多悠也 × 永田昌彦



ジャンルもエリアも開拓中

2017年創業。群馬県に新しい人と新しいものを届けたいという思いで製麺所を興す。正統派の製麺所から新しい製麺所を開拓する。現在は生麺を中心に、パスタなどジャンルも開拓中。30種類近い麺を生産。東京にも出す。地元工場をリニューアブルにして、群馬の工場をコントロールできるようにした。

○富士製麺工場
 群馬県山形市下宿本町1-11
 ☎027-214-4444 10:00～18:00 日曜休
 ラーメンセット300円
 10～15分前予約で、メニューはウェブサイトで
 キタ、3 (1kg) 1000円



注：「萬樹」の麺は「萬樹」の麺です。
<http://www.tokuboku.com/mitsukuni-noodle>
 *送料別

「万樹」の麺の作り方は、小麦粉、水、塩、水、小麦粉を2時間ほど寝かせる。塩、水、小麦粉を2時間ほど寝かせる。伸ばすときは、麺生地を伸ばす。伸ばすときは、麺生地を伸ばす。

「万樹」の麺の作り方は、小麦粉、水、塩、水、小麦粉を2時間ほど寝かせる。塩、水、小麦粉を2時間ほど寝かせる。伸ばすときは、麺生地を伸ばす。伸ばすときは、麺生地を伸ばす。

波多さんお勧め「富士製麺工場」の麺を使ったお店



「万樹」の麺を使ったお店。波多さんお勧めの「富士製麺工場」の麺を使ったお店。

「万樹」の麺を使ったお店。波多さんお勧めの「富士製麺工場」の麺を使ったお店。

「万樹」の麺を使ったお店。波多さんお勧めの「富士製麺工場」の麺を使ったお店。



「富士製麺工場」の波多悠也さん。波多さんにお話を伺いました。お話を伺った波多悠也さん。お話を伺った波多悠也さん。