

## 食感にこだわった2品発表 パスタで不均質な食感再現

### 富士麵ず工房

(株)富士麵ず工房(岡山市北区下伊福町1-41、波多悠也社長、資本金1000万円)は、新商品のパスタ「ハタヤリン」と中華めんの「十二麵体」を発表した。

ハタヤリンは卵黄をふんだんに使った「タヤリン」タイプの生パスタ。特徴の手作りならではの不均質な食感を機械製めんでは再現するため、配合と練り方の工夫で生地組織自体を不ぞろいにし、日本人好みのこしのある歯切れ感も加えた。

代官山のミシュラン星付きレストランTACUBOの田窪大祐シェフが協力。自家製めんへのこだわりが強いイタリア料理人が認める品質を追求した。



「ハタヤリン」を使ったパスタ

十二麵体は、ハタヤリン開発の中で不均質が生み出す食感の変化をラーメンにも取り入れた商品。生地はもちろめん、めんの断面が十字型になるよう切ることによって変化に富む食感を実現した。

ハタヤリンはすでに首都圏のイタリア料理店に提供を開始。両商品とも6月1日にECサイトでの一般販売を開始する。ハタヤリンはめんとボロネーゼソースのセットで1480円、十二麵体は塩スープ付き2食入り1129円。