

# 第 25 回 福井商工会議所 新商品・新サービス合同プレス発表会

ふくい越前の小さな粉屋の福井県産そば粉を使った新商品

No.6

## Echizen-soba-pasta (越前そばパスタ)

＜発売開始予定＞平成29年4月

厳選された福井県産（福井在来種）のそばの実を、福井県産「小和清水石」の石臼で福井の挽き職人が、そばパスタに合うそば粉を作りあげるため、そば粉の挽き方を何回も変えてついに完成させました。石臼挽きの福井県産「越前そば粉」、福井県産の小麦粉「ふくこむぎ」、越前海岸の海水から生まれた「越前塩」を使った、福井の魅力づくりの「蕎麦のパスタ」です。

蕎麦パスタ用越前そば粉はパスタになっても蕎麦本来の香りと味わい深さを持っており、県内外の若い世代に福井県のご当地蕎麦「越前蕎麦」をパスタという食べ方でPRできる商品になっております。

福井を訪れた蕎麦好きの人のお土産や普段蕎麦に馴染みがない人にも食べてもらい、是非福井県のお蕎麦を好きになって下さい！



- 越前そばとパスタのおいしいところを、ひとつにしました。
- 蕎麦の風味ともちもちとしたパスタの食感を兼ね備えています。
- 一般的なパスタに比べるとカロリーは控えめ。
- そばに多く含まれる「ルチン」は、ポリフェノール的一种で抗酸化作用を持ち、動脈硬化の予防・改善、美肌・アンチエイジング、糖尿病の予防などが期待できます。
- 通常のパスタならば、茹で時間に7～8分ほど要しますが、越前そばパスタなら、2～3分ほどで茹で上がります。

◇価格：税込 ￥750 円(リングイネ 200g/箱、フエツチーネ 200g/箱)

(株)増田

住所：越前市戸谷町 43 字中松田 2 番 1

担当者名：専務取締役 増田浩庸

TEL(0778)25-1157

FAX(0778)24-2519

E-mail [info@masudasoba.com](mailto:info@masudasoba.com)

HP : <https://www.masudasoba.com>

