

トウモロコシ粉100%生麺

全く新しい未体験な、健康志向の食にこだわったトウモロコシの生麺です。
トウモロコシ特有のほのかに甘い香りとモチッとした食感を是非味わって下さい。



グルテンフリー 生スパゲッティ

- 1食分(130g)
- ゆで時間:2分30秒※
- 保存期間:常温で約3ヶ月
- 価格:200円(税込)

ペペロンチーノやナポリタンなど、
具材と炒めるとトウモロコシの
香りも際立ちます。

※なお、ゆでた後炒める場合の
ゆで時間は1分30秒となります。



グルテンフリー 生パスタ

- 1食分(130g)
- ゆで時間:3分※
- 保存期間:常温で約3ヶ月
- 価格:200円(税込)

カルボナーラなど、
ソースの絡みやすい平打ちタイプ。
モチモチとした食感が特徴です。

※なお、ゆでた後炒める場合の
ゆで時間は1分30秒となります。



グルテンフリー 生ショートパスタ

- 1食分(100g)
- ゆで時間:2分30秒
- 保存期間:常温で約3ヶ月
- 価格:200円(税込)

螺旋状のフジリタイプで、
マヨネーズやソースが絡みやすく、
サラダなどにも適しています。



グルテンフリー 生ラーメン

- 1食分(120g)
- ゆで時間:2分
- 保存期間:常温で約3ヶ月
- 価格:200円(税込)

ラーメン、つけ麺に合う中細タイプ。
モチッとした独特の食感と香りが
楽しめます。

さらに！
グルテンフリー

トウモロコシ粉
100%生麺、
完成しました。

グルテンフリーとは？

グルテンは、たんぱく質の一種で小麦やライ麦、大麦などの穀物の胚乳から作られる成分です。胚乳内にあるたんぱく質のグリアジンとグルテニンが水分と一緒にになるとグルテンが生成されます。このグルテンが含まれていない食品を一般的にグルテンフリーと言います。

近年、健康志向の強いアメリカやヨーロッパでは、グルテンフリー食品が注目されています。

注）本製品はグルテンを全く含まないことを保証するものではありません。グルテンアレルギー・不耐症のお客様やグルテンに極めて敏感なお客様、初めてご購入されるお客様は特に慎重にお試しください。初めは少量からお試しになることをお勧め致します。最終的には、お客様ご自身の判断にてお召し上がりください。

◆食品検査結果(2012.7.9)

小林生麺(株)開発・製造	食物繊維	脂質	水分	たんぱく質	灰分	糖質	ナトリウム	エネルギー
トウモロコシ粉100%生麺(パスタ)	3.5g	1.3g	35.0g	3.3g	1.9g	55.0g	655mg	252kcal
小麦粉生パスタ(デュラムセモリナ)	1.9g	2.1g	30.4g	9.8g	1.8g	54.0g	560mg	278kcal

※グルテンフリー……トウモロコシ粉100%生麺からは小麦タンパク質検出されず。



●トウモロコシ麺プロジェクト主催/アメリカ穀物協会
〒107-0052
東京都港区赤坂1丁目6番19号 KY溜池ビル4階
Tel: 03-3505-0601
<http://grainsjp.org/>

●企画・運営:(有)スタッフブレン ●トウモロコシ粉提供:一般社団法人 日本コーングリッツ協会



〒500-8172 岐阜県岐阜市白山町2-23-5
TEL:058-262-9374 FAX:058-267-3268
<http://www.kobayashiseimen.jp>



KOBAMEN GLUTEN FREE
CORN NOODLE

生麺へのこだわりと
安全・安心感を追求。
その成果がついに。

美味しい！
モチモチ食感！
トウモロコシの旨味がぎゅっ！

健康志向のニーズにお応えしました。 欧米で定着しつつある「グルテンフリー」。

世界三大穀物のひとつトウモロコシは、人のエネルギー源として欠かせない食材です。ただ、そのトウモロコシを粉にしたものは、日本ではスナックやフレーク、パンなどにとどまり、主食用素材としての普及率は決して高くありません。

そこで、私たちは、穀物としてのトウモロコシ粉の新しい可能性を見出し、日本国内市場に広く普及させたいと考えた結果、ニッポンの国民食「麺」に注目しました。

これが、「求む!『トウモロコシ麺』職人キャンペーン」の始まりでした。

トウモロコシ麺の開発秘話

開発者:小林生麺(株) 小林俊夫社長



Q1 トウモロコシ麺を作ろうと考えたきっかけは?

A 以前からトウモロコシ粉を使用したトルティーヤなどに興味があり、研究・試作を重ねていましたが、手に入るトウモロコシ粉の種類が限られており、うまくいきませんでした。

その時、アメリカ穀物協会のキャンペーンのことを新聞を見て知りました。

今回のキャンペーンを機に、改めてトウモロコシ粉の可能性を感じ、

原材料100%トウモロコシの麺完成を目指して挑戦したいと思い応募しました。

Q2 トウモロコシ粉100%生麺の一番のアピールポイントは?

A 小麦・卵・乳を使用しない、グルテンフリー食品であることです。

トウモロコシ粉が30%入っていればトウモロコシ麺と言うことはできます。

しかし、他のトウモロコシ麺商品と差別化するには、100%トウモロコシ、

そして、グルテンフリーを目指すべきだと考えました。

Q3 小林生麺には他にも米粉麺などのグルテンフリー商品がありますが、違いは?

A トウモロコシそのものの、素材の味を強く感じられる点ですね。

この麺にはトウモロコシの旨味があります。

Q4 他に特徴は?

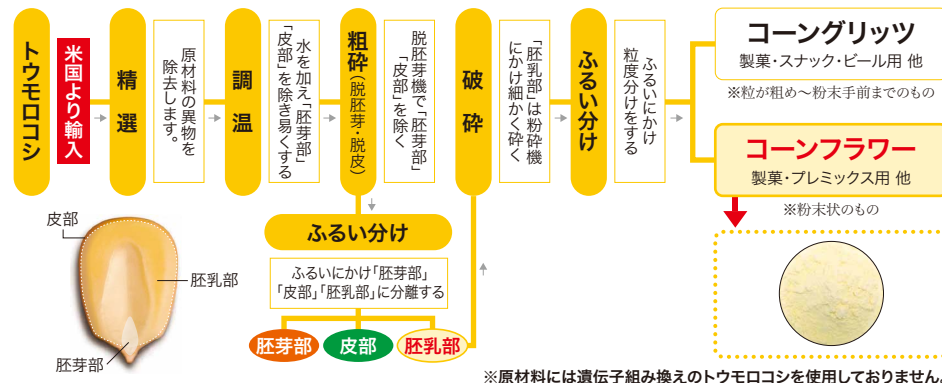
A 香りが良いです。

麺単品としてこれほど香りがある麺は他にはないかもしれません。

Q5 トウモロコシ粉100%生麺の今後は?

A 試行錯誤を繰り返した結果、味も食感も申し分のない麺を完成させることができました。今後も研究を重ね、トウモロコシ麺をより良い商品へと成長させて世界に発信したいと考えております。

トウモロコシ粉が出来るまで



トウモロコシ粉から100%生麺が出来るまで

工程表



ミキシング

トウモロコシ粉+水+酒精+食酢+(増粘多糖類)をミキサーで混ぜ合わせます。そして複合機で形成します。



圧延

圧延機で、生地を平たく伸ばしていきます。



切り出し・調量

ベストなのごし、食感になるよう、最適な幅・厚さにカットしていきます。



麺の手取り

麺を一定量ずつ手で取り分けていきます。そして袋づめをします。もちろん、金属検出器等で検査します。



包装

包装して出来上がり。あなたの食卓にお届けします。

小林生麺の
こだわり

一、生麺のおいしさにこだわる
一、麺類に安全と安心を
一、最新の技術と職人の技