

日本一高級な素麺爆誕！※注意 講習に参加しないと購入できません 日本初！講習付素麺「手延べ和麺 小神」7/10(水)発売

「そうめん茹でマイスター」の顔を持つ素麺愛溢れる社長「本当に美味しい素麺」の夢叶え、販売決定

■「手延べ和麺 小神」茹で方特別講習会 開催のお知らせ■

東京＝7月27日(土)11時～13時30分 パティア神田店

大阪＝7月28日(日)11時～13時30分 クッキングスタジオ シェリプロ

株式会社播州麺本舗（本社：兵庫県たつの市揖西町小神841 代表取締役社長：伊藤充弘）は、7月10日(水)、日本一高級かつ購入が困難な素麺「手延べ和麺 小神（ヨミ：テノベワメン オガミ）」の販売を開始します。



1束500円 日本一高い素麺「手延べ和麺 小神」



「素麺の茹で方講習」で講師を務めている伊藤充弘社長

■日本一ハードルが高い素麺!? 1束500円で茹で方の講習が付いた「手延べ和麺 小神」発売

「手延べ和麺 小神」は、通常価格の10倍に相当する1束500円の「日本一高級な素麺」です。構想3年・製作2年をかけて仕上げ、通常の素麺の工程では行わない、乾燥させた麺同士をゆっくり揺らしながら摩擦させる「磨き」の工程を12時間行ったり、最新の小麦粉製粉技術を駆使して小麦粉を限界まで粉碎させることで実現した20ミクロンの「超微細小麦粉」を使用するなど、素麺が美味しくなる工程をとことん突き詰め、“歯応え・喉ごし・風味”全てにおいて最高レベルの素麺に仕上げました。

さらに「そうめん茹でマイスター」の資格を持つ、当社伊藤充弘社長の「正しい素麺の茹で方を知らない人が多過ぎる。どうにしかして最高の仕上がりで素麺を食べていただきたい」という要望を叶えるべく、購入希望者には社長が講師を務める「素麺の茹で方講習」に参加していただきます。プログラムは、前半に動画を見ながら素麺の茹で方のポイントを伝授し、後半では、実際に参加者各々が素麺を茹でていただき、実技指導を行うという内容です。講習に参加した方のみ販売する「講習付素麺」という方法で、本当に美味しい素麺をお客様に提供いたします。

当社といたしましては、同商品を召し上がっていただき、本当の素麺の美味しさに触れてもらえたら、と考えております。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社播州麺本舗 担当：伊藤しげり TEL:0791-62-9711 E-mail:info@menhonpo.com

■「手延べ和麺 小神」9つのこだわり

- ①超微細20ミクロン 最新の小麦粉製粉技術を駆使して小麦粉を限界まで粉碎します。
- ②こね「多加水麺製法」 微粉碎小麦粉に大目の水（多加水）を入れ、時間を掛けてこねています。
- ③天日塩 天然にがりを含むミネラルたっぷりの高級塩・天日塩と一緒にこねます。
- ④ねかし4時間 こねた生地は4時間寝かせて、グルテンの熟成を行います。
- ⑤オリーブオイル油返し オリーブオイルを塗布しながらひも状に。風味豊かな和麺に仕上げます。
- ⑥4倍あわせ96本 ひも状になった生地を束ねながら延ばします。生地の密度が高くなり、食感の向上を目指す工程です。通常24本の4倍の工程を行います。
- ⑦適した季節しか行わない手延べ工程 小神の手延べ工程は、適した季節しか行いません。
- ⑧磨き12時間 通常、この工程はありません。乾燥させた麺同士をゆっくり揺らしながら摩擦させ、麺の滑らかさを極限まで高めます。
- ⑨熟成1年 出来上がった麺は1年間倉庫で熟成。1年後に商品としてお客様に届けます。

■「手延べ和麺 小神」は「本当に美味しい素麺」の社長の想いが詰まった“究極の素麺の形”

そうめん茹でマイスター兼社長 伊藤充弘



素麺を食べる伊藤充弘社長

私が育ったのは素麺の名産地である播州のたつの市です。親が素麺を作っていたので、夏休みの昼ごはんは冷やし素麺が定番。素麺を何束食べたかを同級生などと競っていました。

素麺の業界に身を置くようになり、麺づくりのプロとして、いかに品質の良い素麺を作るかを常に追求して来ましたが、しかし「素麺の調理は簡単」という意識が強く、一般の方々に「ちょっとしたコツ」をお伝えしていなかったことに気が付きました。「ちょっとしたコツ」だけで、麺の1本1本がくっきりと唇や口で分かる、噛むと1本ずつ切れていくのが分かる、そのような素麺を食べていただきたいというのが、私の願いです。より多くのお客様に、美味しく素麺を食べていただけるよう、今後も「ちょっとしたコツ」をお伝えしていきたいと考えています。



【限定生産】 麺900パッケージ 7,560円 小神用皿・つゆ用器=5万4,000円 小神の為に作られた器、陶芸家・内海大介作

■「手延べ和麺 小神」商品概要 <https://ogami-wamen.com/>

※価格は税込み価格です

【限定生産】 麺900パッケージ=7,560円 麺だけのセット 全18束

【限定生産】 麺500つゆ1本パッケージ= 5,400円 つゆ 300ml 1本付 全10束

【限定生産】 たっぷり麺50束パッケージ=1万6,200円 麺だけのセット 全50束

【限定生産】 麺、つゆ両方満足パッケージ=1万800円 つゆ300ml 2本付 全30束

【限定生産】 つゆ3本パッケージ=4,320円 つゆ300ml 3本付

■「手延べ和麺 小神」茹で方特別講習会概要

開催日時・場所：東京=7月27日(土)11時~13時30分 「パティシア神田店」

大阪=7月28日(日)11時~13時30分 「クッキングスタジオ シェリブロ」

応募資格：商品をお買い求めいただき、正しい茹で方を身につけたいというお気持ちのある方。
当日は商品購入申込書をお書き頂いて、2~3日で配送させていただきます。
必ず講習のとおりに茹でてお召し上がり下さい。

募集人数：30人

受験費用：無料

持参物等：筆記用具、調理のできる服装でご参加ください。

講師：伊藤充弘

応募期間：2019年7月1日(月)から7月20日(土)23時59分までに到着分

申込み電話番号：0120-366-351(※播州麺本舗「小神」茹で方特別講習会とお伝えください)

HP：<https://ogami-wamen.com/lecture/tokyo-osaka/>

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社播州麺本舗 担当：伊藤しげり TEL:0791-62-9711 E-mail:info@menhonpo.com