

試食のご報告

手延素麺のサンプル送っていただきありがとうございます。

まずは冷やしそうめんを試しました。

茹で加減は1分45秒としました。

冷水で洗い、出し汁に薬味を添えて食べましたが一本一本が独立してくっつきがなくしっかり腰がありました。

これは普通のそうめんにはない特長です。

次に茹で上がりを一晩冷蔵庫に入れて翌日味噌汁の実として食べましたがこれもいけました。腰は残っていました。

結論は素晴らしいそうめんです。

ただ蒟蒻成分+ α のグルコマンナンペーストは難しすぎる表現なので分かり易く、自然こんにゃくの配合 とでも説明できないものでしょうか。

以上

平成29年9月19日