

乾めんでは味わえないモチモチとした食感をもつ生パスタの魅力にどきつかれ、自宅を改造して製麺所を開業した夫婦がいる。川西市鼓が滝1丁目の佐藤正昭さん(34)と千弥さん(34)。毎朝できあがる手打ちの生パスタは徐々に評判を呼び、イタリア料理店や居酒屋、地元スーパーなどに販路を広げている。

(永島学)

モチモチ食感、強～いコシ

# 生パスタ 魅力知って

自宅を改造した製麺所で、生パスタの生地を乾燥させる佐藤さん夫婦。発想の豊かさにあやかりたいと、尊敬する坂本龍馬のババルを壁にはった川西市鼓が滝1丁目で



生パスタは独特の食感と語感の新鮮さから、この1、2年で急速に人気を広がっている。佐藤さん夫婦は5年前、観光(日清製粉グループ本社広報部)とい、外食産業やコンビニエンスストアのメニューに続々登場している。だが、日持ちがしないうえ、温度管理の難しめ、障子の異なる小粉を使うから流通に課題があり、家庭

の食卓には普及していないのが現状だ。佐藤さん夫婦は5年前、観光で旅した米国ラスベガスのイタリヤ料理店で初めて口にし、その食感とコシの強さに感心した。帰国後、2人で試作を始め、障子の異なる小粉を使うため、材料の配合を変えたりし

ながら、1日でも小さな製麺所が、当時、米穀店に勤めるサラリマンだった正昭さんは、調べると、イタリアには生パスタを製造、販売する個人店が数多くあることを知った。「まるで生活に根付いたイタリア人のよう

## 川西の佐藤夫妻 自宅改造し製麺所開業

### 毎日手打ち「手軽に楽しんで」

でもらいたい」と話している。

販売先は地元の川西市だけでなく、芦屋市や西宮市の飲食店にも広がった。「外食ができない人に、おいしいものを食べさせたい」という理由で補綴学校や診療所からの注文もある。一般家庭の購入も増えている。夫婦の夢は、製麺所を子連れで楽しめるパスタ店を併設することだという。千弥さんは「生パスタという高級だからこそ食べて食べるイメージを持たせようですが、身近で手軽に楽しんで

た。生パスタづくりに自信がついた今年2月、自宅の倉所に隣接した庭に量一量ほどの木造の作業所を自力で増築し、手打ちの生パスタを専門に販売する「アル・グラノ」製麺所を開業した。グラノはイタリア語で小麦の意味。毎朝5時から午前8時ごろまで50〜100食分をつくり、その日のうちに売。主力商品は、きしめんのように平たい「フットチーネ」や、細打ちの「リングイネ」で、1食分100gから。季節に応じてめんはマト、ホウレン草、イカ墨などを混ぜた商品もつく。

は成り立つはずだと思いついた。生パスタづくりに自信がついた今年2月、自宅の倉所に隣接した庭に量一量ほどの木造の作業所を自力で増築し、手打ちの生パスタを専門に販売する「アル・グラノ」製麺所を開業した。グラノはイタリア語で小麦の意味。毎朝5時から午前8時ごろまで50〜100食分をつくり、その日のうちに売。主力商品は、きしめんのように平たい「フットチーネ」や、細打ちの「リングイネ」で、1食分100gから。季節に応じてめんはマト、ホウレン草、イカ墨などを混ぜた商品もつく。

WE SUPPLY  
AUTO  
ト  
カー  
サポ  
株式会社  
TEL. 078-  
FAX. 078-

神戸総局 0650-06  
中央区西 07  
FAX 07  
阪神支局 062-06  
千古通町 07  
FAX 07  
尼崎支局 06  
FAX 06  
宝塚支局 07  
川西支局 0120-3  
0120-3  
(7:00-  
10:00-  
日・  
広告の 07  
折り込 06  
神折販 06  
大神 07

兵庫アサヒ  
http://my  
asahi.co  
go/  
最新情報