讀賣新聞

川西に生パスタ製麺所

もちもち感とコシの強さ人気

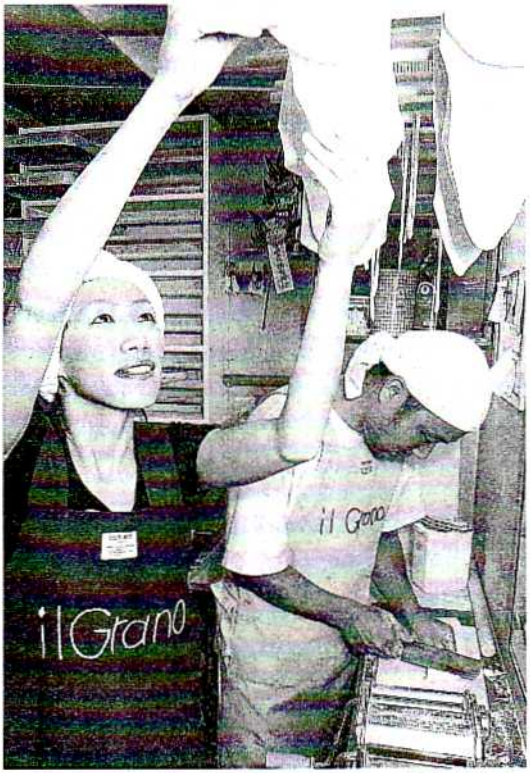
阪神間で珍しい手打ち生パスタ専門の製造直売店が川西市にオープンし、人気を呼んでいる。乾麺にはないもちもち感とコシの強さが受け、近くのレストランやスーパーなどからも引き合いがあるという。

同市鼓が滝の佐藤千弦さん(34)が今年2月に自宅で開いた「il Grano製麺所」。佐藤さんは元々、イタリアの料理店にレシピを問い合わせるほどの「パスタ好き」だったが、阪神間に生パスタを出す店が少ないことから「もっとたくさんの人に生パスタを紹介したい」と開店を思い立った。

生パスタは主にイタリア北部で食べられ、乾燥させないため材料の風味が楽しめ、短時間でゆであがるのが特徴。佐藤さんも「本場に負けたくない」とイタリア製の塩とオリーブオイルなどを取り寄せ、平飼いの鶏の卵にカナダや北海道産の小麦を使用している。

開店にあたっては、何度も試作品を作ったが、イタリアとは気温や湿度が異なるため材料の配分を見極めるのに苦労したといい、佐藤さんは「パスタとなじみが薄い年配の人にも食べてほしい」と話す。

細麺の「リングイネ」や平らな「フェットチーネ」のほか、夏季限定のトマト生地のパスタなどがあり、1食分は、110グラム。注文は同製麺所(072・793・9161)。



生パスタを作る佐藤さん(左)。手作りなので製造は1日200食限定(川西市鼓が滝で)