

食品

月山 Pasta～えごま～ ・ 月山 筍 Pasta

■ 概要

特徴

山形県で栽培される「えごま」と、「月山筍」を練り込んだロング Pasta。

「えごま」は、搾油後のえごまオカラを練り込んだ、つるつるもっちりした Pasta です。

「月山筍」は、小さかったり、大きく育ちすぎた月山筍を練り込んだ、香ばしくて美味しい Pasta です。

支援方法

技術相談 設備使用

開発時期

令和3年2月

担当

食品醸造技術部



■ 企業情報

企業名

有限会社 玉谷製麺所

所在地

山形県西村山郡西川町睦合甲242

TEL

0237-74-2817

URL

<https://www.tamayaseimen.co.jp/>

事業内容

製麺業

■ 企業さんより一言

山形の「もったいない」を「美味しさ」に変えた2つのロング Pasta です。これからも、山形の素材の力を最大限に活かし喜ばれる麺造りをしていきます。

■ 支援技術の概要

「山形のうまいもの開発・販路開拓支援事業」のもと、村山総合支庁北村山農業技術普及課等と協力し開発を支援。工業技術センターでは、硬さ評価により技術支援しました。