

オークリッチ

村上市中浜



富樫直樹社長

「放し飼い鶏の卵」で全国にファンがいる同社。その中の1個60円する「素王卵」を全卵使った「生パスタ」を8月から販売している。

パスタには最適とされるカナダ産デュラム小麦を使用したものと、県産コシヒカリの米粉と北海道産小麦を使ったものの2種、それぞれ2食入り525円。平らで太めの麺(タリアテッレ)は、前者は「卵」と小麦の味がしっくりとでて、カルボナーラなどホワイトソースが合う」。後者は「つるつるもちもちとした食感が楽しいめ、魚介系ソースや和風ソースがいい」とそれぞれに特長がある。

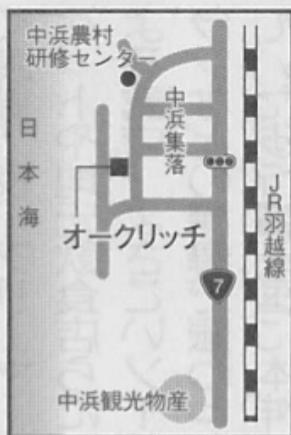
胎内市にある小国製麺から「地元食材を使った麺」と開発を持ちかけられたのは今春。試食会を重ね関係者や地元、プロなどからの意見を参考に改良し

「素王卵」使った「生パスタ」

て完成した品だ。塩は同じ中浜のミネラル工場のものを使っている。

富樫直樹社長のお薦めの食べ方はデュラム小麦のパスタでつくる「フワフワ卵のカルボナーラ」。バター、パルメザンチーズなどを絡め素王卵の白身をメレンゲにして被せ、黄身を載せる。レシピの例は同封されるチラシなどを参考に。「茹ですぎには注意」とか。

販売はいまのところ同社のほか、村上物産館(村上緑町一)でも扱っている。注文は同社HP、電話60-5014(午前9時-午後5時・日曜休み)へ。直接向かうときは電話で在庫確認を。



素王卵を全卵使った生パスタは2種類