



つけ麺専門店
三田製麺所

三田製麺所の三つのこだわり

一 三田製麺所専用小麦

「石臼挽きブレンド」

麺のおいしさにこだわり、たどり着いた答えが

三田製麺所専用小麦「石臼挽きブレンド」でした。

麺にしたときにやや黒みがあり、

キメが粗く仕上がるのは、ミネラルや食物繊維など

自然の恵みが含まれている証です。さらに、コシの

強さを引き出す二種類の小麦をブレンド。小麦の

豊かな香りともっちり感のある三田製麺所の麺の

原点が、この小麦にあります。

二

自家製オリジナル極太麺

「角ストレート12番」

噛みしめるほどに小麦の旨味が広がる麺にこだわり、

もっちりとして歯切れのよい「極太角ストレート麺

(12番)」に仕上げました。

すすったときにつけ汁と空気が絡み合い、

旨味を倍加させる絶妙のマッチングを

目指しました。

三

三位一体出汁ベース

「とろ旨つけ汁」

豚骨や鶏ガラを炊き出した動物系出汁に、数種類の

野菜から抽出した植物系出汁を、さらに上質な鰹

節・鯖節・あご節の魚介系出汁をブレンドし、

三位一体の出汁ベースを実現しました。



みたせいめん

検索

www.mita-seimen.com