



小麦などの「つなぎ」を使わない十割そばが作れる卓上製麺(めん)機「電動テーブルマック」。

100V電源を使用した、押し出し式の製麺機。1400Wの電磁誘導加熱(IH)調理器と組み合わせて使用する。1人前(大盛り)の製麺、ゆで上げに要する時間は2分以内という。

十割そばは麺が切れやすく、のど越しのよい食感を引き出すには熟練の技が必要。同製麺機を使えば、そば粉に一定の割合の水を混ぜて装置に投入するだけで風味の良い十割そばが出来上がる。

寸法は幅22cm×奥行き37cm×高さ65cm。置き場所を問わないコンパクトさも売り物。各種飲食店、居酒屋などでの需要を見込む。価格は5万4000円。

発売元は十割そば(盛岡市、☎019・645・6688)。

十割そば、容易に製めん