

石川県金沢市の**麩**  
良質の国産小麦から  
生まれる古来の**車麩**。

取り寄せ  
日記

車麩という大きな麩は、その大きさに驚く。形が独特で美しい。ひとつひとつ丁寧に焼き上げたものなのだ。料理に使うと、これが本当に麩なのというほど、こくと腰があり旨みがある。味噌汁、お吸い物、すき焼きや、たまごとしなどの料理に使われる。

麩は小麦粉に塩を入れて練り、寝かせて余分な水分を出し、水で揉んで、しっかりとした生地で作る。小麦粉は水を加えると、粘りのあるグルテンというものになる。揉む工程で良質なグルテンが生まれる。これを「くさまき」という棒に巻きつけ赤外線電球を使った強い光の中で焼き、さらにグルテンを巻いて焼き、約1時間をかけて焼き上げる。

車麩の原料は、国産小麦の北海道のはるゆたか。たんぱく質を多く含み食感がよく弾力性と伸びがある。

「素材は国産にこだわるといっても、やはり古来の麩のよさは、国産小麦がいちばん馴染みやすく、味もいいんです」とは宮田さん。



車麩2本入り300円。棒車麩(約85cm・のこぎり・だし付)2本セット3,500円。生麩400円。ほかにすき焼き麩、細工麩など多数。生麩はクールで宅配。電話かFAXにて申し込み。  
加賀麩司宮田 〒920-0831  
石川県金沢市東山3・13・7  
☎076・251・0035  
FAX076・252・5078