

ふあまめん

うどんが好き(^o^)でも最近、普通のうどんじゃ物足りないような・・・

乾麺のうどんなんてどれも一緒でしょ？

そんなあなたに！(^_^)／



これが**ふすまめん**！



- なんか黒っぽい・・・
- これソバでしょ？絶対ソバだ！
- ↑よく言われます(^_^)
- いえいえ、正真正銘**うどん**です(^o^)
- ちょっと黒くて少しのど越しが悪くてそれなりに癖のある、**うどん**です！

すぎやま農場があなたに贈る

- 農場生産の有機栽培小麦(ゆめかおり)10割使用！
- 有機栽培なので農薬も化学肥料も不使用(^_^)
- 塩は宮古島の雪塩
- ご飯でいうところの5分づき米的なうどんです
- 有機小麦と天然塩でヘルシー



ふすまめんシリーズを紹介

- ゆで時間3～4分のひやむぎ。細麺好きな方、手早く食べたい時に。
- ゆで時間8～10分の細麺。主力商品です。シリーズの基本形。
- ゆで時間12～15分の太麺。歯ごたえ抜群！太麺派な方に。



原料は安心なの？

- はい、原料の小麦はすぎやま農場の有機栽培小麦です。
- 有機栽培とは、化学農薬や化学肥料を使っていないことを農林水産省に登録された第三者機関が確認して認めているということです。
- いかがですか、よろしければご一緒に年次検査に立ち会ってみませんか、資格を持った検査員が厳しい目で検査をしてゆきます。

- 有機栽培の生産行程管理者の資格を持っているか
- 生産計画書は大丈夫か、計画に基づいた生産が行われているか、周辺からの農薬ドリフトはないか、伝票や帳簿はきちんと整理されているか、田んぼの生き物たちと仲良く生産活動を行っているか等々。
- 農場では朝8時からスタートすると約お昼くらいまで、細かい点に疑問があると1日ばかりで検査を行います。

- この年次検査で指摘事項があれば修正や是正措置を行い、判定委員会において最終判定で有機農産物として流通してもいいと判断が出てはじめて皆様に販売が出来るのです。
- 通常的に考えれば農薬を使っている方たちが安全性の確認審査を受けて販売するのが普通でしょと言いたいのですが、日本はなぜか危険なものを使っている方たちに優しいのです。
- でも、使わない農業の方が食べる人に優しいよね。

- ということで化学を使わない健康な農産物たちを皆様に食べていただきたいという思いから「せんねんのまい ふ・す・ま・め・ん」をご紹介させていただきました。
- 「せんねんのまいふすまめん」をいただくことで皆様により健康的な体調管理に役立てていただきたいのです。

どうやって食べるの？

- あまり気にせず普通にうどん感覚でどうぞ
- 市販のめんつゆ、自家製めんつゆ、醤油味、味噌味、中華風、洋風、何でもいけますよ(^_^)
- カレーうどんでもパスタソースでも
- 鍋のシメにも(^o^)



冷やしぶっかけふすまめんひやむぎ

夏の暑いときにゆでたふすまめんひやむぎをよく冷やして、上にねぎ、葉ネギ、たまご、めんたいこ、わさびをのせてスープをかければ出来上がりです。

スープはお好みで醤油ベースの和風でも、中華でもお好みでどうぞ。



試しに買ってみようかな？



- 細麺・太麺・ひやむぎ。すべて250g入り300円(税別)で販売しております。
- お得なまとめ買いもありますよ(^^) / 250g20袋入りで4400円(税別)です。