

専門職
不要

こんなに簡単！
十割そば製麺の常識を覆す
シンプルな作業工程

麺打ち名人

めんうちめいじん

あらゆる
麺類対応

練り込み麺や米粉麺もOK
うどん用フレンジセットだから
様々なメニュー構成に対応！

写真は「麺打ち名人」で実際に製麺し調理をしたものです



うどん ラーメン 冷麺 パスタ

※1 ラーメン・冷麺はそば用フレンジで太麺が製麺できます。細麺は別売りの「細麺フレンジ」が必要となります
パスタはそば・うどん用フレンジでも製麺可能ですが、別売りの「パスタ用フレンジ」のご使用をおすすめします

STEP 1

ベース作り



冷蔵保管した粉は常温に戻し、大き目のボールなどに移します



十割そばの場合、粉に対して約40%加水します。つなぎは必要ありません。



水と粉が均一になるように混ぜあわせませす。これでベースは完成です。

STEP 2

こね製麺



本体電源を入れ、1で作ったベースを本体上部ホッパーに投入します。



約10秒！

ワンポイント
打ち上がり開始から1分程度の麺はこねの状態が不十分なので、切り取ってホッパーにそのまま戻します。

こね～打ちあがりの麺が前面フレンジ部から出てきます

STEP 3

切り分け



一人前の目安は約17cm×2(120～140g)となります。少し長めに切り分けていきます



約17cmとなるように両端を切り落として長さを調節します

ワンポイント
切り取った両端は再度ホッパーに移して製麺工程に戻します。わずかな材料費も無駄にしない設計となっています。

STEP 4

ゆでしめ



たっぷりのお湯に完成した麺を投入します。麺に触れず静かに投入します



ゆで上がるまで箸などでかき回さないのが重要。約2分、麺が浮いたらゆで上がり



氷水でしめれば麺の調理の完成です。

STEP 5

盛り付け



しめた麺を器に盛り付け、トッピング・薬味などを添えれば完成です！



製 麺 工 程



うどん用フレンジ
特別セット品

イージーケア

各パーツは水洗いOK！
わずか10分の簡単お手入れ



付属の専用工具でフレンジ止めを外します



フレンジを抜き取ります



フレンジに残った生地をすくい取ります



スクリュー押し出し口付近の生地を取ります



フレンジに残っている生地を表面から落とします



付属の専用工具でパイプ本体を取り外します



溝などに残った生地を落とします



細かい生地落とし後は各パーツを水洗いして完了

こだわりの
高品質麺

非加熱・低加水による製法で
そば粉本来の香りを損なわず
こしが強く、のどごしの良い
高品質麺の自家製造を実現

打立てキープで
作り置きOK！

低加水製法ならではの！打立て
の風味を逃さず3日間程度の
作り置きが可能！大量注文に
も完全対応可能

※2 製麺後の作り置きは冷蔵となります

ローコスト
設計

つなぎ・打ち粉を必要とせず
原材料費激減。本体・パーツ
とも高耐久仕様のため、長期
間パーツ交換も不要

導入実績
500台以上

国内の専門店・ホテル・旅館
・割烹をはじめ、海外のレス
トランでも幅広く活躍中

導入イメージ

メインメニュー

自家製十割そばにする事で提供メニューの大幅なグレードアップとともに高い話題性・コスト低減が望めます。専門店・独立開業を目指す方におすすめです。

サブメニュー

居酒屋・寿司店など、メニューに一工夫を加えたい異なる業態の方にもおすすめ。ランチ営業のセット・新たなメニューなどにご活用ください。

実演イベント

バイキング会場などでイベントとして実演・その場で打ち立て麺の提供をする事で食事の付加価値を高めることが可能宿泊施設の皆様におすすめです。

オリジナルメニュー

フレンチやイタリアンでも季節の素材を練り込んだオリジナル麺が手軽に作れます和食と洋食を融合させた独創的な蕎麦に挑戦してみたいかがでしょうか。

その他

打ち立て生麺のお土産販売。粉や練り込み素材を選べるオーダー麺、珈琲のように粉の産地や挽き方を選択できる方式など、様々な発想にお応えします。

麺打ち名人の導入・商品内容についてのお問合せ・ご相談は



株式会社
グラスワーク

0256(34)3110
http://www.glasswork.jp