

新潟県新発田市産ダツタンそば商品の紹介

山岳手打そば一寿の取り組み

- ★新潟県生まれのダツタンソバ北陸4号を農家と共に協力し生産しています。さらに、農研機構や高冷地技術センター等の協力もあり、より良いダツタンソバを生産する環境にあります。
- ★ダツタンそばの商品開発や成分分析などについては、大妻女子大学 松本憲一教授の指導をいただいております。また、その成果などを学会等に発表しております。
- ★ダツタンそばは、塩分が1%以下と少なく、そば湯が飲めるのが特徴です。
- ★ダツタンそばは、喉ごしと歯ざわりのよい、新しい感覚の蕎麦です。蕎麦の味を堪能してください。

ダツタンそばの機能性

ダツタン蕎麦に入っている、ルチン・ケルセチン(抗酸化作用)、ビタミンB群(心臓病、高血圧、動脈硬化等の予防)2つの成分がお互いに高めあい、毛細血管強化作用や血流改善などに良いと報告されています。

劇的に改善する医薬品ではありませんが、**毎日の健康実現**のため習慣としてダツタン蕎麦を食べましょう！

ダツタンそばの調理性！応用範囲の広さ

ダツタン研究会を立ち上げ、農家と共に生産し独自の製粉で乾麺を作っています。塩分を1%以下に抑えるために、乾燥など手間と時間をかけて、製麺しています。約1週間かかります。良いものを世に出すには、時間と手間がかかります。



ルチン ポレフェノールが多い為、サラダにも使用できる。



寒天を使用したそば湯ゼリーもできる。



塩分が1%と少ないので焼酎のそば湯が飲める！



ダツタンそばを使用した料理(国際調理専門学校)などに使用できる。