

自然に還る、夏



“Marche de ecore” (エコレ市) って何？

Earthing Lifeのためのセレクトショップ ecore 福岡で、定期的に開催している「バザール・フェス」(販売市)です。自然や健康をテーマに、楽しく、そしておしゃれに Earthing Lifeを楽しむための、厳選された逸品があつまります。貴方にあった Earthing Life を、エコレ市で探してみませんか？



Marché de ecore

第14回エコレ市

2015.8.23 Sun(日)
10:00AM-5:00PM
@ecore福岡 / 朝倉Café

筑紫野市針摺中央 1-3-29 TEL 092-555-6100

[特集：シリーズ 自然食を食べて日本探訪]

自然の涼を味わう

「淡路島手延べそうめん」をムソーの麵つゆで。



いただきます～！

日本の夏の風物詩「そうめん」
この涼しげな姿を見ると、夏も本番を迎えた感じがしますね。
日本の夏には欠かすことのできない一品です。

そうめん=素麺は字のごとく、とてもシンプルな加工食品。
昔からつくられている素麺は、小麦粉・塩・油のみで作られています。食材の良しあしがダイレクトに味に反映してしまう、全く誤魔化しのきかない食品なのです。

さらに、この味のレベルを引き上げるのが、作り手の技術です。この二つの要素に、産地特有の風土性が重なり、そうめんの味が決まるのです。

良い材料を使い、歴史に確立された技術で、自然の力を借りながら誠実に作り上げる。実直な食へのこだわりが、おいしいそうめんを作り上げているのです。

全国に数あるそうめん産地の中から、今回 ecore がフォーカスしたのは「淡路島手延べそうめん」。その歴史は江戸天保年間にまで遡ります。伊勢詣での帰り道にそうめんの一大産地だった奈良三輪に立ち寄った渡七平さんが、そのまま滞在して製法を学んで帰ったのが淡路島手延べそうめんの始まりとか。以後、約 180 年に渡り、淡路島で作られ続けているそうめんです。

厳選された国内産の材料を使い、そして昔ながらの手作業を多く残した淡路島の手延べそうめんは、昔からその高い品質が評価され、数多くの賞を受賞してきました。しかし、生産者は限定され、また手間のかかる「手延べ」を守り続けていることもあって、その生産量は全国のそうめん総生産のわずか 0.5%！まさに「幻のそうめん」なのです。

そろそろ、おなかですいてきましたか？

今回は「オーガニック&マクロビオティック」をモットーに食のおいしさと安全を求め続けるムソーの麵つゆで淡路島手延べそうめんをいただいてみましょう。国産の厳選された材料で、じっくりと時間をかけて大切に作られているムソーの麵つゆは、「幻のそうめん」のもつ自然な味わいをさらに高めていくことでしょう。

天然素材がもつ本来の自然な味わいは、私たちの心とからだに爽やかな涼をもたらしてくれますよ。



■ 今日の試食：幻のそうめん「淡路島手延べそうめん」

商品 淡路島手延べそうめん「うずしおの華」 平野製麺所製

特徴 国産小麦 100%：複数の北海道産小麦を独自ブレンド。国産小麦粉が持つ

「旨味」「甘み」「もちもち食感」を最大限に引き出しました。

国産海塩 100%：地元鳴門海峡の海水を煮詰めて作った塩「鳴門のうず塩」を使用。

国産米油 100%：山形・三和製油製「コメユ・プレミアム」使用。

国産の新鮮な米ぬかを圧搾製法で搾油。

日時 8月23日(日) 2:00PM～

場所 ecore 福岡ショップ内 試食コーナー

ご留意 数がなくなり次第終了となります。予めご了承下さい。



本コーナーで紹介中の逸品は ecore 福岡ショップ及び ecore ウェブサイトにて好評発売中です。
www.ecore-wa.com