

## 蔵の粉屋 大西製粉(小諸市)

### 水で簡単、カリッとおいしい ガレットミックス粉

さらり  
さくだら

創業は1892(明治25)年。小諸市でそば粉の製造販売を営む大西製粉が、県産のそば粉を使った「ガレットミックス粉」=写真=を開発した。ガレットとはフランス北西部ブルターニュ地方の郷土料理で、いわばそば粉のクレープ。そば粉の健康効果が注目され、県内でもガレットを扱う店が増えている。



同社5代目の大西響社長は「焼いたときガレットがカリッと仕上がるよう、粉のひき方にこだわりました。黒い殻を多めにし、ひくスピードや粗さなどを研究しました」と話す。おいしくて作り方も簡単。子どもと一緒に作れるのも楽しい。卵やハム、チーズを乗せたり、黒蜜やきな粉をまぶしてデザートにするのもおすすめ。

小諸市東小諸甲1581-3 問: ☎0267・22・0585 <http://www.konaya.jp/>