



## 老舗の技で、手軽さとおいしさを両立 大西製粉(小諸市)の「ガレットミックス粉」

食べたい時に、すぐに作れる一。  
店舗に製粉工場を備え、県内産そば粉の製粉から販売まで手掛ける大西製粉が、2016年に発売。水を混ぜるだけで、簡単にガレットを作れるのが売りだ。

ガレットはフランス北西部のブルターニュ地方の郷土料理で、そば粉で作るクレープ状の薄焼きに、具材をのせて食べる。日本でガレットがポピュラーになるにつれ、店頭でガレットの作り方を尋ねるお客さんが増えたという。

そこで同社は、創業1892(明治25)年の老舗のノウハウを生かして、古くて新しい食べ物、ガレットのミックス粉を開発しようと、5代目で社長の

大西 響(きょう)さんと妻の沙織さん、社員皆で開発に取り組んだ。

開発にあたり、粉と水があれば作れる手軽さを重視。ガレットを作る際は通常、生地なのびをよくするために一晚寝かせるが、少量の米粉を配合するなどして、寝かせずに作れるようにも工夫し、調理のハードルをぐっと下げた。焼き上がりがカリッと香ばしく、そばの風味がしっかりと感じられるよう、原料のそば粉の種類やひき方、粉の粗さにもこだわった。

休日のランチや、子どもと作るおやつに一。トッピングや焼く形をアレンジすれば、楽しみ方はさまざまに広がるそうだ。

▶ガレットミックス粉  
(240g 650円)  
ヤギの大きな顔が目印



アレンジ



アレンジ次第で、スタイルいろいろ



トッピングは定番のハム、目玉焼き、チーズの食事系から、バターシュガーやジャム、黒蜜きな粉などのデザート系まで、お好みでおいしく召し上がってください！



◀社長の大西響さんの妻・沙織さん



小諸市東小諸甲1581-3  
午前10時～午後5時  
3台



0267・22・0585  
休 土・日曜、祝日