

そば粉入り パスタ

SOBA PASTA



そば粉とパスタが出会った 新感覚！そばパスタ

麺にそば粉を練り込んだ、そばの芳醇な香りを感じていただけるパスタです。豊富なラインアップを取り揃えておりますので、様々な料理にお使いいただけます。



なぜ「そば×パスタ」なの？
 そばには「ビタミンB₁」、「ビタミンB₂」をはじめ「亜鉛」、「カリウム」、「マグネシウム」など、様々な栄養が含まれています。また、そばに含まれる「ルチン」は、ポリフェノールの一種で穀類ではそばだけが持っている栄養です。

商品ラインアップ

そば粉入りパスタ



そば粉入りパスタ
[スパゲッティ]



そば粉入りパスタ
[タリアテッレ]



そば粉入りパスタ
[カッペリーニ]

ダツタンそば粉入りパスタ



ダツタン
そば粉入りパスタ
[カッペリーニ]



ダツタン
そば粉入りパスタ
[つぶつぶパスタ]

芳醇なそばの香りと、歯切れの良い食感、粘性等、バランスのとれたパスタに仕上げました。麺の色が黒く蕎麦らしい点も特徴です。栄養価の高いそばの実の外層部分を使用していますが、口当たりもよく食べやすいそば粉入りパスタに仕上げました。

デュラム粉を使用したパスタらしい弾力のある食感に、ダツタンそばの風味とルチンをプラスしました。※韃靼そばに含まれる「ルチン」は普通そばの100倍以上です。

種類が豊富なため、様々な料理にお使いいただけます。

そば粉入りパスタ



あさりのクリームパスタ

オリーブオイルやクリームを使った濃い味付けに合います。ツルっとした食感と歯切れの良さが特徴です。



菜の花とベーコンのオイルパスタ

オリーブオイルやクリームを使った濃い味付けに合います。しっかりとした歯ごたえが特徴です。



トマトとパプリカの冷製パスタ

冷製パスタとして、バジルソースや和風ソースに合います。ツルっとした食感が特徴です。

ダッタンそば粉入りパスタ



冷製ジェノベーゼパスタ

冷製パスタとして、バジルソースや和風ソースに合います。ツルっとした食感が特徴です。



トマトのスープパスタ

お好みのスープに入れて煮込むだけ！鍋のメ、サラダの具材にも。スープや鍋にお使いいただくことで、ルチンをまるごと摂取できます。

種類が豊富で料理の幅が広がる！

丸麺、平麺、ダッタンそば粉入り等様々な種類があるため、料理によって使い分けが可能！また、麺の他に“つぶタイプ”をお使いいただくことで、料理の幅がぐっと広がります。

そば粉入りパスタ			ダッタンそば粉入りパスタ		
麺の種類	スパゲッティ	タリアテッレ	カッペリーニ	カッペリーニ	つぶつぶパスタ
麺の断面	● 太さ 1.7mm	■ 幅 5mm	● 太さ 1.1mm	● 太さ 1.1mm	● 厚み 1.3mm
麺の長さ	250mm	250mm	250mm	250mm	長径約 4mm
内容量	200g	200g	200g	200g	200g
ゆで時間	10分	8分	4分	4分	4分
規格	200g×12	200g×12	200g×12	200g×12	200g×12
単品サイズ (mm)	380×99×18	380×99×18	380×99×18	380×99×18	45×100×120
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください				
JAN	4975629550211	4975629550242	4975629550228	4975629550266	4975629550419
ITF	34975629550212	34975629550243	34975629550229	34975629550267	34975629550410



■長野営業所
〒381-0022 長野市大字大豆島 3803 番地
TEL : (026)221-1157 / FAX : (026)221-3764

■東京営業所
〒161-0031 東京都新宿区西落合 4-3-15
TEL : (03)5983-4157 / FAX : (03)3951-3366

■大阪営業所
〒564-0062 吹田市垂水町 3-27-27
(第2江坂三昌ビル 5F内)
TEL : (06)6385-4157 / FAX : (06)6821-0259



<https://www.nikkoku.co.jp/>