

## 製造レシピ(3割)

	原材料	商品名	製造・販売者	割合(%)	備考
粉体配合	そば粉	超粗挽きそば粉 碧寿	日穀製粉	30.00	
	小麦粉	ふじ	日穀製粉	70.00	
加水配合	水	粉体重量に対して		32.00	
	食塩			1.00	

ミキシング	中速		10分

※粉体配合品は、十分に分散するよう、高速で3分以上攪拌してください。

圧延工程	粗延べ	常法
	複合	常法
	圧延	常法
切り出し	切刃	#14番
	麺厚	1.30mm

包装形態	個包装
脱酸素剤	なし
茹で時間	約4分

**◎注意事項**

※加水は製麺ラインにより御調整ください。(ソボロ2~3cm位を目標にお願いいたします)

※超粗挽きそば粉碧寿は、粗挽きそば粉のため大きい粒子径が混在しております。

そのため、麺線形状によっては麺切れが生じる場合がございます。

麺切れを防ぐため、切り刃は#16~12番を推奨します。