



しるクンの
そうだったのが!
生活クラブ

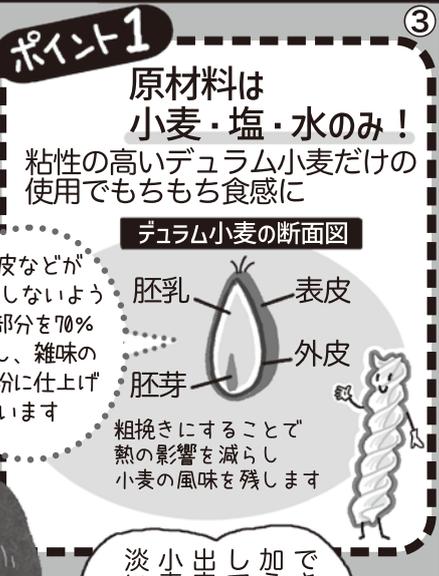
短時間でもちもち食感
スクリューマカロニ

まんが・おぐらみどり



(株)ニューオークボ
スクリューマカロニのここがポイント!

ねじねじの形状が大事なんだね



ポイント3
表面積が大きいいため茹で時間短縮!



ポイント1
原材料は小麦・塩・水のみ!
粘性の高いデュラム小麦だけの使用でもちもち食感に

デウム小麦の断面図

表皮などが混入しないよう胚乳部分を70%使用し、雑味のない粉に仕上げています

粗挽きにする事で熱の影響を減らし小麦の風味を残します



マカロニサラダ

a スクリューマカロニ 100g
ゆでて水気を切りなたね油をからめ粗熱をとる

b きゅうり1/2本
ピーラーで皮を縞目にむき、薄切り
↓
塩少々をふり、5分ほどおいたのち水にさらし水気を絞る

c これ好き! スライスハムソーセージ 4枚
半分に切り細切りにする

a,b,cとマヨネーズ、塩、胡椒を混ぜる

マヨネーズ 大さじ 4
真塩と胡椒で味を調える

コーンや人参でもおいしそう!



はてなの解説

開発のきっかけは2011年の東日本大震災
東日本大震災以降、省エネ志向が高まりました。手早く調理できるパスタを求める声が大きくなり、開発されたのが茹で時間4分のスクリューマカロニです。既存のショートパスタ(マカロニ、ペンネマカロニ)の茹で時間は10~12分ですが、形状をらせ

ん状にすることで茹で時間の短縮を実現しました。忙しい時の時短料理にはもちろん、日常的に使いながら使った分だけ買い足す回転備蓄にもぴったり!

注文はこちら (eくらぶ) ▶

