



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

ポイント2

小麦の風味が味わる
自然に近い低温乾燥

一般的には
高温・短時間
(6~12時間)

押し出されたばかりのマカロニに風をあてて乾かす

大型の扇風機

扇風機で水分量を調整

その後、乾燥室で約48時間乾燥

(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

スクリューマカロニ

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

デュラム小麦の断面図

胚乳 表皮
胚芽 外皮

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

粗挽きにすることで熱の影響を減らし小麦の風味を残します

ポイント3

表面積が大きいいため茹で時間短縮!

できる限り熱を加えないようにしているから出来上がりは小麦本来の淡い黄色なんだよ

4 さっと作れるしどんな場面でも一品にバッチリ!

回転備蓄にもおすすめ!

おいしいと切れるね

賞味期限が長くて安心!

スクリューマカロニ

マカロニサラダ

松尾さんおすすめレシピ

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!

玉ねぎ、卵など好きなものをトッピングしてね

できあがり!

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) ▶

