



カッパッリ小麦 1000袋3ある

スパゲッティ 1.8mm

— 購入ご協力をお願い —

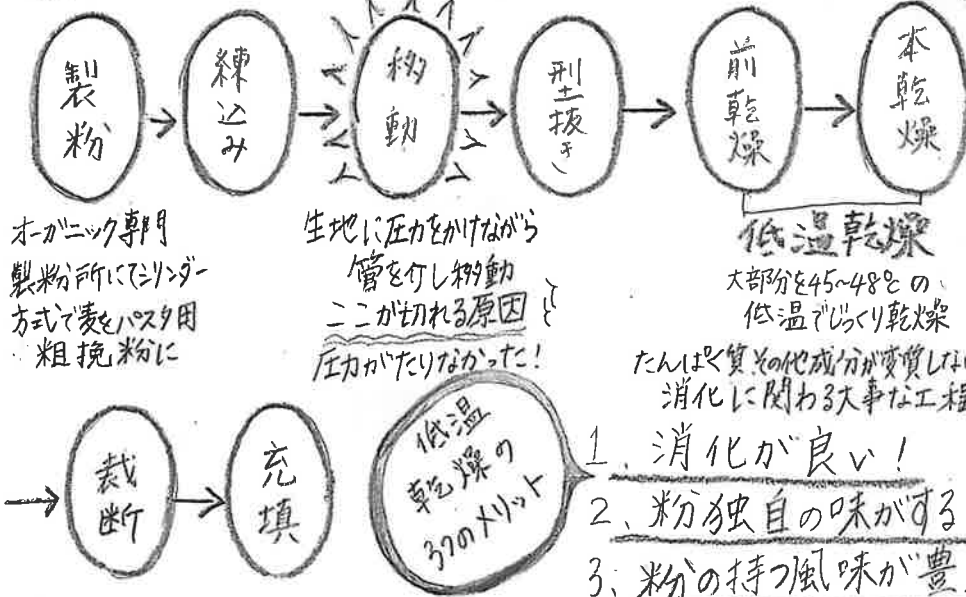
① アウトレットの理由

欠品していたカッパッリ小麦スパゲッティ1.8mmが8月下旬に入荷しました。入荷後すぐ、パスタの茹で時間を判断するためにスタッフで試食をします。検品のため一箱あけてみると不具合のあるパスタが大量にあり、切れやすいパスタが混在しており、良品として販売するのは難しいため『アウトレット品』として販売します。



OUTLET
¥1188のところ
¥832税別
30%OFF

② ロングパスタの製造工程



③ おいしく茹でるコツをお伝えします!!

1. 大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸かす
2. パスタをお湯に入れてから優しくほぐす
※無理にパスタをお湯に入れようとはしない
3. 火加減に注意(お湯がゆらゆらするくらい)
4. 必要以上にパスタをかき混ぜない
5. 茹で上がったたらザルにとる



詳しくはこちらの動画をご確認ください

袋によって個体差があり中には茹でると1cm弱に切れちゃうパスタもあります。ご家庭で召し上がる分には問題なくおいしくいただけます!!



④ 生産者クリスチャンの小麦

- 2006年 新規就農/無農薬無肥料 標高700mを超える中山間部
 - 2011年 アサクラパスタ用ファロ小麦の栽培開始
 - 2013年 畑のローテーションの為、豆類も輸入開始
 - 2019年 パスタ用カッパッリ小麦の栽培開始
- 工場のどんどん進化し、近年の天候不順にも関わらず安定供給にたどりつた

『日本の皆さんにはほんものを届けたい』

自然栽培で作物を育てることは容易ではありません。クリスチャンが一年かけて育てた思いの詰った小麦をパスタにしました。クリスチャンの応援購入のご協力をお願いいたします。