

..... \かしわ愛を込めて/

ふるさと産品お届け便

市で生産・加工された製品など、柏を象徴する特産品を「柏市ふるさと産品」に認定しています。このコーナーでは、ふるさと産品の魅力と生産者のこだわりを紹介します。



詳しくはこちら

第18回 ザ・クラフトパスタ



手間と時間をかけて
守り続ける伝統の味

ニューオークボ 郡司幸子さん(左)・代表 中嶋徳治さん

新パッケージで
道の駅しょうなん等でも販売



ニューオークボ 直売所

【住所】

高柳859-5

【問い合わせ】



☎7192-5200

同店ホームページ

イタリア人も思わず「ボーノ！」 もっちりもちクラフトパスタ

生パスタ業界で日本のシェアナンバーワンを誇るニューオークボは、市内で90年以上パスタを作り続ける老舗パスタ製造メーカーです。

そんな柏のパスタメーカーが作る乾燥クラフトパスタのおいしさの秘密は、こだわりの原料と製造法。原料には硬質な専用デュラム小麦を使用し、その中で最も上質で味わい深い中心部分だけを粗びきにして練り上げます。

製法での最大のこだわりが、小麦を乾燥させる際の温度と時間。高温・短時間乾燥で効率化を図る製造所が多い中、ニューオークボでは50度以下の低温で48時間以上かけて丁寧に仕上げることで、小麦のうまみをパスタにぎゅっと凝縮しています。麺をゆでた時に初めて高熱が加えられるので、まるで炊きたてご飯のように香り高くふっくらもちもちの食感に。



独自の熟成法を組み込んだ、世界に1台だけのイタリア製パスタマシン

麺の食感と小麦の香りをより強く感じてもらうため、麺の太さは一般的なものより太い1.7~1.9ミリメートルを主体とし、本場イタリアのブロンズ

製法により高圧力で打ち出します。そうすることで自然と生まれる麺の凹凸が香りを引き立たせ、パスタソースによく絡みます。地元のかたに「柏といえばパスタがおいしい」と言ってもらえるように日々試行錯誤を重ねてパスタを作り続けていると、代表の中嶋さんは語ります。

塩やオリーブオイルをかけるだけでも、おいしさを堪能できる柏の自慢のパスタ。ひと口食べれば、その驚きの食感とふんわり広がる小麦の香りに、一瞬でとりこになること間違いなしです。

今月のプレゼント

ザ・クラフトパスタセット 5名様

締め切り
10/10(木)

【応募方法】

市内在住のかたで、次のいずれかで
▶市のホームページにある入力フォームで
▶はがきに「ふるさと産品お届け便」と明記し、3ページ下の必要事項と、広報かしわ10月号の感想を書いて、〒277-8505 柏市役所広報広聴課へ郵送(必着)で※応募は1人1回。当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます



応募はこちら

市の情報をもっと知りたい!

柏市公式
ホームページ柏市公式
LINEアカウント柏市公式
エックス(旧ツイッター)広報誌の配布に関する
問い合わせはこちら

広報かしわ宅配コールセンター

☎0120-276-673

受付時間／午前8時30分～午後5時15分

※土・日曜日、祝日、年末年始を除く

柏市の人口

※R6.9.1現在()内は前月比



世帯数

200,720世帯(+190世帯)



総人口

436,064人(+98人)



男

215,007人



女

221,057人



携帯電話や松戸局(047局)から本誌の市外局番のない番号にかけるときは最初に「04」を付けてください



電話での問い合わせが困難な場合はファクス
7166-8289もご利用ください



古紙配合率70%再生紙と植物油インキを使用しています。また、見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。