

これ
おすすめ
道の駅+α

29

ECIGOTTI

(道の駅胎内)

「米粉のまち たいない」の米粉入り pasta「ECIGOTTI (エチゴッティ)」。歯応えのある「アルデンテ」ではなく、米粉ならではのもっちりした食感と甘みが特徴だ。乾麺で日持ちし、お土産に買っていく人が多い。

ウイルス禍でのまとめ買い需要を受け、「小国製麺」(胎内市清水)が既存の生タイプシリーズの新商品として開発。国産小麦に県産コシヒカリの米粉を20%配合し、通常の pasta と同じように調理できる。

「オイルとすごく相性がいい」と

もっちり米粉の pasta



小国製麺の齋藤公美副社長(48)。お薦めはオリーブオイルやバターをなじませ、明太子ソースとあえる食べ方だという。暑い時季には、麺をゆでた後に氷水で締めて夏野菜をのせ、ごまドレッシングをかけるサラダ pasta もいい。「彩りよくさっぱり食べられる。ぜひ地元食材と合わせて」と話している。

〈メモ〉 ECIGOTTI は 200g入りで540円。販売は午前9時～午後6時。年中無休(年末年始は時短営業)。道の駅胎内、0254(47)2723。

Local Business