

福崎町名産

もちむぎ麺 手延べ体験 しませんか



「もちむぎ麺」に使用している播州福崎産のもちむぎは、数あるもち麦の中でも、最高品質のひとつとされています。

古来からの石臼製法に基づいて製粉された伝統的な製法を受け継ぎながら編み出された独自の製麺法を体験していただけます。

手延べ体験コース

*事前にご予約が必要となります。

受付期間 通年(定休日／月曜日※)

※祝日の場合は翌日・年末年始を除く

開始時間 13:00 or 14:00(約1時間)

受入人数 1日2~6名様限定

体験料金 お1人様 1,500円(税込)

体験作業 かどほし はしわ
門干・箸分け作業

ウラ面7番の工程です!

特典 手作り手延べ製麺付き(半々麺)

半々生麺約500gをこちらは乾燥させず、お土産としてお持ち帰りいただきます。



「門干・箸分け作業」はさおに掛けて約1.2mまで引き延ばし、麺と麺が付かないように箸でさばいていく作業です。

お申込み・お問合せ

お申込みはお電話か、FAXにて承ります(FAXの方は申込専用用紙をお送りいたします)

もちむぎやかた。 (株)もちむぎ食品センター
TEL0790-22-0569 FAX0790-22-7767
0120-03-0569

兵庫県神崎郡福崎町西田原1022-4 定休日:月曜日(祝日の場合は翌日)



ホームページ

もちむぎ麺 手作り体験しませんか

1日体験コース

※事前お打合せが約1時間程度必要となります。
詳細はご予約時にご相談させていただきます。

受付期間 通年(定休日/月曜日※)
※祝日の場合は翌日・年末年始を除く

開始時間 9:00~15:00ごろ

受入人数 1日1~2名様限定

体験料金 65,000円(税込) 2名様まで一律

特典 昼食付き、手作り製麺付き・

作業風景写真チラシ付き(後日配達)



麺10箱程度になります。
出来上がった製品は後日、配送
をもって全てお届けいたします。
引き出物やお中元などに



もちむぎ麺ができるまで

製麺工程

1 こね作業

9:00~(20分)

動力ミキサーでもちむぎ粉・小麦粉・
食塩・水をこねあわせ、生地を作ります。
温度と湿度によって水と時間を調整します。



2 のし作業(圧延)

9:20~(10分)

こねあがった生地をローリングし、麺
肌をととのえながら熟成します。



3 板切工程・油返し

9:40~(60分)

圧延機から出る帯状の麺をロールに
通して丸くし、2本重ねて圧延を6回
繰り返し、最後に油を塗布(油返し作業)
しながら、桶に巻き込んでいき、
熟成させます。



4 細目作業・小均作業

10:40~(60分)

桶からロール(15m/m)を通して、巻き
取って熟成させます。再び桶から丸ロール
(10m/m)を通して、澱粉をまぶしながら
桶に巻き取り、熟成させます。



5 掛巻き作業

11:40~(60分)

桶に巻き取った麺を延ばしながら、麺棒
2本に8の字を書くように巻き付け(ち
どり掛け)室に入れて熟成させます。



6 小引き作業

13:40~(60分)

2本の麺棒を上下に引き延ばし、2ツ
折にして、室の掛け段に入れて熟成さ
せます。



手延べ体験は
この工程です!

7 門干・箸分け作業

14:40~(60分)

さおに掛けて約1.2mまで引き
延ばし、麺と麺が付かないよう
に箸でさばいていきます。



1日体験コース終了

ここからの工程はもちむぎのやかたの方で仕上げます。

8 乾燥

15:40~(60分)

天井の大型ファンでゆっくり乾燥させ
ていきます。



9 切断作業

麺の端を切り落とし(足切り)、長さを
揃えて規定のサイズに切断します。



10 完成

乾麺

乾燥作業後、小割、結
束、計量、袋または箱
詰め。

