

ITALIAN RESTAURANT TOSCANA

毎日200食 注文される

日本一おいしい ミートソース



使用材料を厳選し長時間
じっくり煮込みました！

素材はトマト、オニオン、ニンジン、セロリ、生姜、ガーリック、生の国産のマッシュルーム！挽き肉は、潰さずに焦げちゃ色まで良く焦がした脂の少ない赤身！無農薬フルボディ赤ワインをたっぷり使いながら10時間以上煮込み。出汁を使い最大限無添加にいたしました！

ミートソースをからめる前にソースの付いていない麺自体の味を一度ご賞味ください！
小麦の芳醇なフレーバーをお楽しみいただけます！

旨い麺

👉 粉の配合からこだわった生麺 👈

- 喉越しとコシを感じてもらうために！ 極大生リングイネ！
楕円、短径1mm、長径3mm
弾力があり、モチモチとした食感の物
- 小麦のフレーバーのために！
デュラムセモリナ粉と無農薬全粒粉古代小麦ブレンド【粗挽き】

おいしい作り方！



- ① ◀ 2ℓ以上のお湯を沸かす！
弊社のオリジナル生パスタを使用する場合は麺に塩が練りこまれているため塩は入れないで下さい！

※市販のパスタは塩をひとつまみ入れてください

湯煎禁止！鍋で温める！ ▶
腕の見せ所！火入れて更に美味しく！
鍋にミートソースを入れ、弱火で5分程度煮詰めてください。ヘラなどを使い焦げ付かないように注意！



- ③ ◀ 沸騰したお湯で生パスタを【3分30秒】茹でてください。
生パスタはくっつきやすいので、一度に茹でる量は2人前までがオススメです。

※市販のパスタは記載の茹でかたを参照に。

茹で上がった麺と調味スープを ▶
手早く絡ませてください！
ボウルに備え付けの調味スープを入れておきます。（※スープは解凍して袋のままパスタを茹でるお湯に10秒入れて温めてください。）
茹で上がった熱々パスタをザルで良く水を切り、ボウルに入れ混ぜてください。



ポイント！
同時にバター10gとパルメザンチーズをおおきじ1杯混ぜるとさらに美味しくコクのある濃厚パスタが出来上がります！



- ⑤ ◀ ソースを器に盛り付け
その上に麺を乗せて出来上がり！
ソースと麺をほどよく混ぜ、小麦の風味を感じお召し上がりください！