

特別な小麦粉から作る 特別な麺

東京油組総本店では、一粒の小麦から約6%しか採れない『アリュールン層』という貴重な部位を多く取り込んだ、特別な麺作りに成功しました。

当店の麺の原材料となる小麦粉は、今まで小麦の外皮と一緒に分離されてしまっていた『外皮の下にある最も栄養豊富な部分』を、特別な製粉方法によって取り込むことに成功しました。

小麦の持つ香り高いおいしさはそのままに、**ビタミン・ミネラル・ポリフェノール**を豊富に含んだ栄養価の高い小麦粉から作る麺をお楽しみいただけます。

日本でも、東京油組総本店でしか食べることのできない、「**特別な油そば**」をご賞味ください。

外皮

苦み成分を含む。小麦粉にする際、取り除く部分

果皮と種皮

蛋白質、ミネラル等で構成されている部分

胚乳

小麦の主成分。デンプンを多く含む

胚芽

芽となって成長する部分

アリュールン層

ビタミン・ミネラル・ポリフェノール等を多く含む、通常的小麦粉では取り除かれてしまう層

