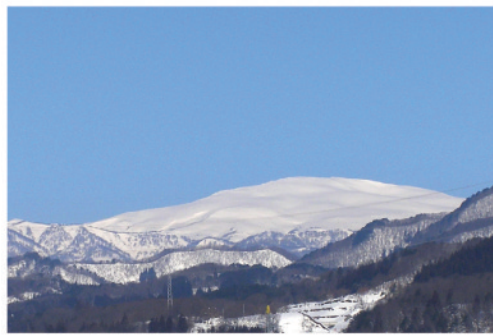




月山のおりなす季節への
敬愛から生まれたパスタです

GASSAN PASTA



月山 Mt. Gassan

山形県の中央に位置する月山(がっさん)は、1年中雪を頂く山として知られ、夏でもスキーを楽しむ人々が日本中から訪れる山です。日本百名山、花の百名山にも選ばれており、冬の5m以上の雪が解け始める晩春には桜が、夏には山野草がスキーヤーを出迎えます。また、秋には紅葉が錦の絨毯のように足元に広がります。そんな月山の美しい四季を皆様にも届けたいと、敬愛を込めてパスタにしました。



70 余年の製造技術で実現した「美しさ」 History and technology

玉谷製麺所は、月山の麓で1949年に「うどん」作りからスタートしました。名水百選にも選ばれている月山山麓湧き水にも恵まれ、その後、そば・麦切りなどの乾麺・生麺づくりにも展開。パスタづくりにもチャレンジし完成したのが「月山パスタ」です。

イタリアの金型職人には「こんな繊細なデザインは食としてのパスタにならない」と言われましたが日本の麺づくりの知恵と技術で形にした、世界に誇れるパスタです。



玉谷のこだわり Pursuit of High Quality & Design

素材

Material

添加物は一切不使用。彩りは「国産の野菜」が持つ自然の色を生かしています。小麦は味わい豊かなデュラム小麦のセモリナを使用。厳選した素材が、玉谷品質の基本です。



製法

Production technique

完全オリジナルデザインの金型を使用。イタリアの職人が造り上げたブロンズ製金型とパスタマシーンで押し出します。36時間の低温乾燥により、茹でてでも型崩れせず、もっちり食感が生まれます。



お料理に四季を添えて

冬	 山形県産米「つや姫」玄米使用。 雪結晶パスタ®	春
秋	 国産にんじん使用。 月もみじパスタ	夏

Saisons de Gassan セゾン・ド・ガッサン

サクラパスタ	春
おひさまパスタ	夏

山形周遊シリーズ Tour de Yamagata ツール・ド・ヤマガタ

 サクランボパスタ	 だだちゃ豆パスタ	 ローズパスタ
--------------	--------------	------------

お問い合わせ先

玉谷製麺所
TAMAYASEIMEN

〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合甲242
TEL:0120-77-5308 AM9:00~PM5:30 (火曜日を除く)
FAX:0120-77-5506 (24時間受付)

オンラインSHOP本店 <http://www.tamayaseimen.co.jp/wp/>
楽天店 <http://rakuten.co.jp/tamayaseimen/>