

対象年齢 15才以上
TAKARA TOMY A.R.T.S

そば打ち名人

取扱説明書



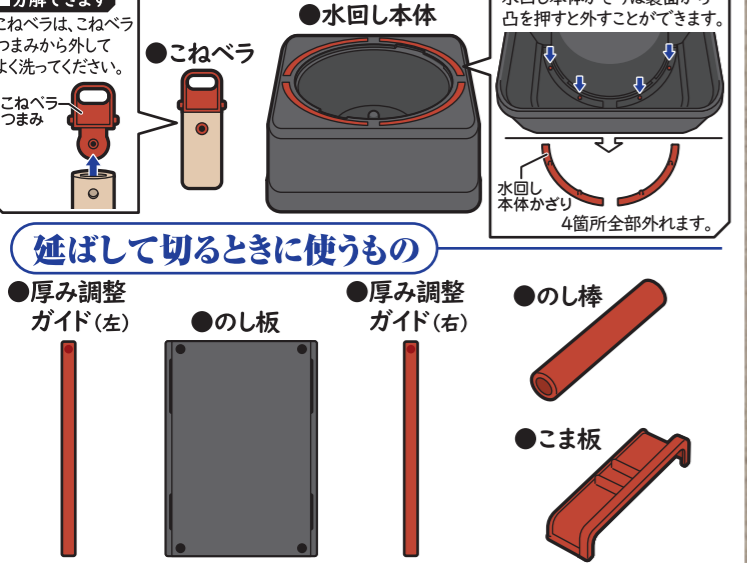
これさえあれば自宅で本格!
そば打ちの難しい工程を簡単に!
楽しくおいしいそば打ち体験!!

ご購入のお客様へ 必ずお読みください。

この度は、タカラトミーアーツ「そば打ち名人」をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は、必ず保管しておいてください。

※写真・イラストは、実際の商品とは多少異なる場合があります。
※食材及び食器など、セット内容に含まれていないものは別売です。

■セット内容



【お手入れの仕方】

- 1 分解できるパーツは分解して、ひとつずつよく洗ってください。
- 2 食器用洗剤を使用し、柔らかいスポンジなどで洗ってください。
- 3 細かいところの汚れなどもきれいに取り除いてください。
- 4 完全に乾燥させてから衛生的な場所に保管してください。

警告 (けいこく)
必ずお読みください。お子様の場合は保護者の方がお読みください。
● 小部品があります。誤飲・窒息の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。● 刃物を使うときには、ケガなどに充分注意してください。● そばを茹でるときには、やけどに注意してください。

注意 (ちゅうい)
● 回転部に指や髪の毛や衣類などをはさまれないように注意してください。● 緑部が鋭い箇所がありますので、注意してください。● 安定した場所に使用してください。● ぶついたり落としたりしないようご注意ください。● 思わぬ事故の恐れがありますので、のし棒は絶対に口にさわらないでください。● 思わぬ事故の恐れがありますので、ご使用後は3才未満のお子様の手の届かないところに保管してください。

〈使用上の注意〉
○ご使用前に、取扱説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は必ず保管しておいてください。○ハンドルが回らないときは無理に回さず、部品、材料をセッティングし直してください。○使用前と使用後は、本体および付属品をよく洗ってください。○洗浄するときは、中性洗剤を使い、柔らかいスポンジで洗ってください。○洗浄後はよく乾燥させてください。水気が残っているとカビの原因となります。○破損、変形などの原因になりますので、落とすなどの強い衝撃を与えたり、無理な力を加えたりしないでください。○食材のアレルギー表記に注意の上でご使用ください。

■品質表示

	原料樹脂	耐熱温度	耐冷温度
水回し本体、水回し本体かざり、のし棒、ハンドルグリップ、厚み調整ガイド(右、左)	ABS樹脂	60℃	-20℃
水回しプタ	MABS	60℃	-20℃
のし板、ハンドルアーム、ハンドルグリップ止め、攪拌ペラ、こねペラつまみ、こま板	ポリプロピレン	90℃	-20℃
こねペラ	シリコーンゴム	90℃	-20℃

◎T-ARTS MADE IN CHINA

製品につきましては万全の注意をはらって製造に当たっておりますが、万一お気づきの点などがございましたら、下記までご連絡ください。
タカラトミーグループお客様相談室
おかけ間違いのないようご注意ください
0570-041173
電話受付時間 10～17時 月曜日～金曜日(土日・祝日を除く)
タカラトミーアーツ サポート 検索
本製品のお客サポートは日本国内でのみご利用いただけます。国内でのご購入かつ日本国内からのお問い合わせに限ります。(Customer service is only available in case this product purchased in Japan and inquired from Japan domestic.)
発売元：株式会社タカラトミーアーツ
〒124-8511 東京都葛飾区立石7-9-10

■準備するもの



＜四六そばの場合＞

● 水は粉の総量の約半分弱が目安

● そば打ち粉...適量 (そば粉でも代用できます)

使う前に必ず確認

- 部品や準備したものをきれいにしてください。
- 必ず手指を石鹸で洗ってから始めてください。
- 使うときは、テーブルの上など清潔な場所で行ってください。
- 古い食材は食中毒などの危険がありますので、絶対に使用しないでください。

Step1 水回し

「水回し」とは、粉(ここではそば粉と中力粉を使用)と水を均等に混ぜ合わせる工程です。そば打ちの工程で一番難しいと言われていて、水を粉に均一に行き渡らせることが大切です。水を一気に入れるのではなく、80ccからすこずつ(5cc位)増やしていくことがお勧めです。※材料は四六そば2人前の材料で説明します。

- 1 水回し本体の凸部に攪拌ペラを取り付けます。
- 2 水回し本体にそば粉(120g)と中力粉(80g)を入れます。
- 3 水回しプタの出っ張りを水回し本体にある溝に合わせてセットし、カチッと音がするまで右に回します。
- 4 攪拌ハンドルを攪拌ペラとしっかりつながるように差し込みます。
- 5 攪拌ハンドルを右に回して、そば粉と中力粉をよく混ぜ合わせます。

目安:30~40回程度

- 6 まず用意した水100ccのうち、**80ccだけ**水回しプタの小さな穴が3つ空いている方に注ぎ、すぐにすばやくハンドルを回します。

水を入れたらすぐにすばやくハンドルを回そう!

水回しプタに水が無くなって、均一に水を行き渡らせるために回し続けます。

水が無くなってから20~30回程度回す

「粉の状態をチェック」を参考に粉を確認し、水が足りない場合は**5ccずつ**加え、よくかき混ぜて確認、を繰り返します。下図のような、ぼそぼそした5mm程度のダマができたなら適量の状態です。

■粉の状態をチェック

【くっつかない】
ときどき少量をつまみ指でこねてしっかりとまとまるか確認してください。

水分が足りません。
1回5cc程度加えかき混ぜ粉の状態を確認します。
水は必ず少しずつ投入します

【形にしやすい】
水分は適量です。
⑦に進みます。

【べたつく】
水分が多いです。
そば粉を振って加え混ぜます。

水分量 ← 少ない 適量 多い

- 7 適量の水を加え終えたら、図のように、こねペラを水回しプタの溝に差し込んでください。
- 8 攪拌ハンドルを回します。
- 9 ダマがまとまって1~2cmのかたまりになったら水回し完了です。

水回し完了

3分以上回しても大きなかたまりにならない場合は、水が足りない可能性があります。その場合は、微量の水(1cc~2cc程度)を加えて攪拌ハンドルを回し、上図の写真のような状態にしてください。

Step2 くくり

「くくり」とは、水回しを終えたそば生地をかたまりにする工程です。力を加えて空気を抜き、そばに粘りを出します。しっかりとこの作業をすることで、コシがでます。

1 水回しの終わったそば生地を1つにまとめて、ボールに移します。手のひらで下に押し付けながら前方へ延ばすようにこねます。

少しずつ回しながらこねます

こねた状態の見極め

【なかなかまとまらない】 ✗ ポロポロ 水分が足りません。手に水を少量つけてこねます。	【形にしやすい】 ○ こねやすい 最適です。②に進みます。	【べたつく】 ✗ 手にくっつく 水分が多いです。そば粉を振ってよくこねます。
--	--	---

水分量 ← 少ない 適量 多い

2 粘りやツヤが出てきたら、回しながら徐々に重ねる範囲を小さくしていきます。

全体を回転

3 重なりがだんだん小さくなると右図のような尖った「へそ(生地と生地の裂け目でつながっていないところ)」ができます。それを指で周りからつぶしていき、「へそ」をなくしていきます。

へそ
裂け目がなくなるようにつぶす
裂け目はないが尖った状態
尖りをつぶして丸くする

4 次に行う「のし」「切り」は半量ずつ行います。そば生地を2つに分けてそれぞれ丸くまとめて、**Step3**に進みます。片方はラップに包んで乾かないようにしておきます。

片方をラップにくるむ

くくり完了

Step3 のし

「のし」とは、丸めたそば生地を平らに延ばす工程です。厚み調整ガイドとのし板により、均一な厚さにそば生地を延ばすことができます。生地の厚さは厚み調整ガイドのセット位置により**太****細**の2種類が選べます。

厚み調整ガイドのマークをのし板の**太**か**細**に合わせます。

太 = 厚み2mm
細 = 厚み1.5mm

1 厚み調整ガイドの上にあるマークをのし板の角の**太**または**細**に合わせて差し込みます。

2 のし板にそば生地がつかないように打ち粉を振ります。

3 そば生地を手のひらで大まかに延ばします。

4 そば生地の表面にも打ち粉をします。

このような四角い形を意識して延ばしてください。

5 のし棒を使って平らに延ばします。両端の厚み調整ガイドにのし棒を押し付けながら前後に動かし、四角になるように延ばしていきます。手前から先端まで延ばしたら、そば生地の位置をずらしてまた延ばす、を繰り返します。※そば生地は延ばすと、のし棒につきやすくなるので、位置をずらすごとにこまめに打ち粉を振るようにします。

のし棒からはみ出るくらい延ばしていきます

のし完了

Step4 切り

「切り」とは、延ばしたそば生地を切って麺にする工程です。切る幅により、麺の太さが決まってきます。

注意
刃物の扱いには充分に気をつけてください。

1 のし板から厚み調整ガイドを外します。

2 延ばしたそば生地を右図のようにのし板の幅に合わせて折ってください(三つ折り程度)。折るときはくつき防止のため打ち粉を充分振りましょう。

3 下図のようにこま板をのし板の上下に合わせてセットします。

こま板
溝にセットします

のし板を回転させて横長にして使います。

向き注意! そば生地の折口をのし板の長い方に合わせて置いてください。

4 右図のようにこま板に手を添えて、そば生地を切ります。

Point
包丁を上から下に押し付けるようにして切ります。前後に引いたり押ししたりしないでください。

1 こま板を押さえ、包丁をこま板に沿っておろして生地を切ります。

2 切ったら、包丁を左に傾け、こま板を少し(1.5mm~2mm)ずらします。※こま板をずらした幅が麺の太さになります。

包丁の傾け幅を自分なりに調節しましょう。

包丁に押されてずれる

1 2を繰り返して切っていきます。

5 そば生地を切り終わったら、麺の完成です。

切り完了

できた麺には、「くくり」で2つに分けた残り半分を切る間、乾かないようにラップをします。

Step5 茹でる

切り終えた麺を茹でます。

注意
やけどには充分注意してください。

1 大きめの鍋で2ℓ以上のお湯を沸騰させたら、できた麺(200g2人前)をほぐしながら入れます。打ち粉を落としてから、入れましょう。

2 鍋に入れたらすぐに、麺がくっついたり切れたりしないようしずかに箸でかき混ぜます。

茹で時間の目安 1分半~2分

※あくまで目安です。そば粉の種類や麺の太さによって更に時間が必要な場合もあります。お好みで調節してください。

ふきこぼれ注意

3 茹であがったらすくい網で取り出し、水道水であら熱を取ります。さらに、冷水を流しながら、麺を手で揉み洗いで、ぬめりを取ります。ぬめりが無くなったら、しっかり水を切り、出来上がりです。

氷水や市販されている軟水でしめるのもおすすめです。

器に盛り付け、お好みのそばつゆでどうぞお召し上がりください。