

「大きな大きなぐるぐるウインナー」はこうしてつくる!



約160センチの長さの羊腸に、400g分のあらびきウインナーの生地を腸詰し、端を少し丸める。

巻き取るようにぐるぐると巻きつけていく。



巻ききったら、いちばん端を丁寧に添わせて、きれいな円に仕上げる。

網の上に並べて表面を乾燥させ、スモークをかけた後、蒸し上げて完成。



160cm
直線に伸ばした長さ

大きな大きなぐるぐるウインナーを一本の直線に伸ばしてみると、何とその長さ約160cm(天然羊腸であるため、腸の大きさにより多少前後します)。ハム職人砂田くん(身長170cm)と比べてみてもこのとおり、「見慣れているはずですが、あらためて比べると、こんなに長かったですね」と驚いていました。



72個
一回でつくれる数

あらびきウインナーの1/12。(あらびきウインナーの生産量、一度に約850パック)

「大きな大きなぐるぐるウインナー」は、一度につくれる量がたった72個です。これはあらびきウインナーが850パックつくれるのに対して、12分の1の生産量です。ウインナーは、腸詰してからスモークをかけ、蒸して仕上げます。大きな台車に何千本も一度に吊るすあらびきウインナーとは違い、網の上に平らに並べてつくる「大きな大きなぐるぐるウインナー」は、せいぜい一台の台車に72個分です。網に並べる際にウインナー同士がくっついてスモークのムラにならないように、注意しながらつくります。

数字で見る「大きな大きなぐるぐるウインナー」

検証4 「大きな大きなぐるぐるウインナー」って、どうやってつくっているのですか?



小さなサイズも あります。
ぐるぐるウインナー2個セット(串付き)
申込番号 **1411** ¥1,050(税込)
内容量/200g×2 (豚肉)
賞味期限/冷蔵20日
カロリー | 277kcal(100gあたり)



直径 **18cm**
原寸大
重さ400g、1/6
0cmのあらびきウインナーをぐるぐる巻いていくと、直径約18cmのぐるぐるウインナーが出来上がります。
大きな大きなぐるぐるウインナー
申込番号 **2489** ¥1,050(税込)
内容量/400g(直径18cm) (豚肉)
賞味期限/冷蔵20日
カロリー | 277kcal(100gあたり)



三重の地麦粉(中力粉)
申込番号 **1527** ¥180(税込)
内容量/500g (小麦)
賞味期限/常温2ヶ月



モクモクパンづくり用小麦粉(イースト付き)
申込番号 **140** ¥315(税込)
内容量/500g (小麦)
賞味期限/常温2ヶ月

小麦粉の種類

- 強力粉** グルテンの含有量が多く、パンづくりにいちばん向く。国産のものはほとんどなく、日本では一部北海道などで生産されている。
- 中力粉** モクモクのパンづくりに使っている小麦粉。日本で生産される小麦粉のほとんどが中力粉。グルテンの含有量がやや少なく、うどんづくりに向く小麦粉。
- 薄力粉** グルテンが少なく、粒も細かい。お菓子や、天ぷらづくりに向いている。

材料
小麦粉.....380g
砂糖.....大さじ3と1/2
スキムミルク.....大さじ1と1/2
ドライイースト.....小さじ1と1/2
塩.....小さじ1と1/2
バター.....25g
水.....250ml



形にはなりませんが、膨らみも悪く、キメが粗い、食べるとパサパサしていました。

「三重の地麦粉」



きめも細かく、フワフワ、もっちり、予想通りのおいしいパンが焼きあがりました。

「パン用小麦粉」



結果

パン用小麦粉を使って「ホームベーカリー」で食パンづくり



ホームベーカリーをお使いの際は、お持ちのホームベーカリーのレシピに合わせて作ってください。

「三重の地麦粉」「パン用小麦粉」



袋を開けてみる

検証3 「パン用小麦粉」と「三重の地麦粉」

2つの違いがよくわからない

「モクモクのパンに使っている小麦粉を分けてほしい」という会員さんのお声から直販カタログに登場した「三重の地麦粉」と「パン用小麦粉」。どちらも三重県で生産される小麦粉(中力粉)「農林61号」です。「三重の地麦粉」は「農林61号」の粉をそのまま袋に詰めただけ。「パン用小麦粉」はお家で手軽にパンをつくっていただけるように、「農林61号」に「グルテン」と「イースト」をセットにしたものです。

「三重の地麦粉」ってパンをつくる事ができますか? 「パン用小麦粉」と何が違うのかわからない」というお声をいただくことがあります。そこで袋の中身がどうなっているのか? 「地麦粉でパンはつくれるのか? (ホームベーカリー編)」を検証してみました。