

長野県青木村特産のそば品種「タチアカネ」を使った 「Sobaday」そば粉パンケーキ&ガレットMIXが発売！



長野県小県郡青木村役場（長野県小県郡青木村、村長：北村政夫）は、小麦粉を一切使わず、青木村特産のそば品種「タチアカネ」の石臼挽きそば粉を100%使用した、「Sobaday（ソバデイ）」そば粉パンケーキ&ガレットMIXを本日11月9日に発売したことをお知らせいたします。本商品は、そばの風味が香ばしく、素朴でやさしいおいしさを手軽にお楽しみいただけるのが特徴で、容器はおみやげやギフトにも喜ばれる缶入りと、ご自宅用としてお手軽に使える袋入りの2種類をご用意いたしました。本プレスリリースでは、基本レシピとおすすめレシピを6つご紹介しています。

■「Sobaday」そば粉パンケーキ&ガレットMIX 発売日時：
2021年11月9日（火）

■「Sobaday」そば粉パンケーキ&ガレットMIX URL：
<https://www.sobaday.jp/>

「Sobaday」そば粉パンケーキ&ガレットMIXについて

「Sobaday」そば粉パンケーキ&ガレットMIXは、青木村特産のそば品種「タチアカネ」を使用しているので風味が香ばしく、素朴でやさしいおいしさが特徴です。また、砂糖不使用、ベーキングパウダーはアルミフリーなので、身体を気遣う方にもぴったり。甘さは、お好みで砂糖を混ぜたり、シロップをかけたりして調整することができます。容器は、おみやげやギフト用とご自宅用など用途にあわせて選ぶことができますよう缶と袋の2種類をご用意しています。※そばはアレルギー特定原材料です。アレルギーが疑われる方はお召し上がりになれません。

■「Sobaday」 そば粉パンケーキ&ガレットMIX商品概要：



「Sobaday」 そば粉パンケーキ&ガレット
MIX 300g缶入り

予定価格：2,200円（税込）

「Sobaday」 そば粉パンケーキ&ガレット
MIX 200g袋入り（スタンドパック）

予定価格：880円（税込）

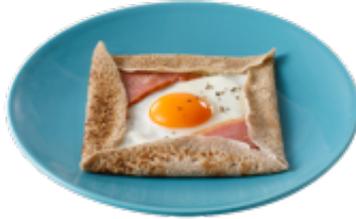
道の駅あおきでは特別価格：660円（税込）

原材料名：そば粉（青木村産）、米粉、粉末油脂/ベーキングパウダー、（一部にそば・乳成分・大豆を含む）

製造者：日穀製粉株式会社 長野県松本市南松本2-6-52

販売者：株式会社道の駅あおき 長野県小県郡青木村村松30-2

「Sobaday」 そば粉パンケーキ&ガレットMIXを使用した基本レシピ



合わせる材料によって、仕上がりも食感もいろいろ。牛乳と卵を混ぜれば、しっとりパンケーキに。お水を混ぜればもちりさっくりガレットに。

■しっとりパンケーキ（1枚分）

材料：「Sobaday」 そば粉パンケーキ&ガレットMIX 100g、油大さじ1、卵1つ、牛乳80cc

1

材料をボウルに入れて
泡立て器でよく混ぜてね。



2

フライパンに油(油断)をひいて
中火で温めるよ。



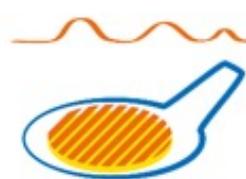
3

フライパンを火に戻して
1枚分の生地を流し入れよう！



4

表面がポツポツしてきたら
そーっとひっくり返してね。



5

裏面も焼き色がついたら
はいできあがり！



■もちりさっくりガレット（2枚分）

材料：「Sobaday」そば粉パンケーキ&ガレットMIX 50g、水125cc

1

材料をボウルに入れて
泡立て器でよく混ぜてね。



2

フライパンを強火で温めて
油(分量外)をひいたら、1枚分の
生地を流し入れよう。



3

表面がポツポツしてきたら
スパチュラでひっくり返してね。



4

具材に火が通ったら
できあがり！



青木村特産のそば品種「タチアカネ」について



「Sobaday」そば粉パンケーキ&ガレットMIXに使用している「タチアカネ」は、2009年に長野県で新品種として登録された品種で、一般的なそばに比べると、香りが穏やかで甘みがあり、製麺すると少しもちりした食感が楽しめます。「タチアカネ」は、雨や風にも負けずにまっすぐ立ちつづける強さと、あざやかな茜色に色づく実の美しさから名付けられています。「タチアカネ」ブランドサイト URL：<https://tachiakane.jp/>

■ ケークサレ (1本分)



材料：A（「Sobaday」 そば粉パンケーキ&ガレットMIX 150g、マヨネーズ大さじ1、卵1つ、牛乳100cc）、塩・こしょう少々、玉ねぎ1/2個、冷凍枝豆50g、プロセスチーズ50～60g、オリーブオイル大さじ1

- ①：フライパンでオリーブオイルを熱し、玉ねぎ、ベーコンを加え炒め、塩・こしょうで味を整える。
- ②：Aをボウルに入れ混ぜたら、さらに①、枝豆、プロセスチーズを加えて混ぜて生地を作る。
- ③：②をパウンドケーキ用の型に流し入れトントンして空気を抜き、玉ねぎの薄切りをのせる。
- ④：予熱済みの180度のオーブンで35～40分程度焼いたら、お好みの大きさに切り分け、お皿に盛り付けたら出来上がり。

■ キャラメルチョコチップクッキー



材料：「Sobaday」 そば粉パンケーキ&ガレットMIX 150g、無塩バター50g、豆乳（無調整）50cc、キャラメルチョコチップ50g

- ①：バターを500Wのレンジで約30秒温めクリーム状にしたら、「Sobaday」 そば粉パンケーキ&ガレットMIXに加え、ポロポロになるまで混ぜる。
- ②：①に豆乳を少しずつ加え、全体的にぼてっとするまで混ぜ合わせたら、さらにキャラメルチョコチップを加えて混ぜ合わせて生地を作る。
- ③：②をスプーンですくって、天板に敷いたオーブンシートに丸く広げ成形し約10分休ませたら、予熱済みの170度のオーブンで15～20分程度焼く。最後に冷蔵庫で冷ましたら出来上がり。

■ホットサンド風パンケーキ（3枚分）



材料：「Sobaday」そば粉パンケーキ&ガレットMIX 150g、卵1つ、絹豆腐100g、牛乳80cc、トマト小2つ、オリーブオイル適量、ベビーリーフ適量、シーザードレッシング適量、粉チーズ適量、黒こしょう少々

- ①：絹豆腐と卵を合わせてなめらかになるまで混ぜたら、牛乳と「Sobaday」そば粉パンケーキ&ガレットMIXを加えて混ぜ合わせて生地を作る。
- ②：予熱したホットサンドメーカーにオリーブオイルをひき、①をお玉1杯分流し込む。
- ③：焼き上がったら取り出し、ベビーリーフ、トマトをのせ、シーザーサラダドレッシングと黒こしょうをかけたら出来上がり。

■白桃のガレット（4枚分）



材料：「Sobaday」そば粉パンケーキ&ガレットMIX 100g、水500cc、白桃缶詰1/2缶、クリームチーズ50g、ホイップクリーム250cc、バター適量、ミント適量

- ①：クリームチーズにホイップクリームを加えて混ぜ合わせる。
- ②：「Sobaday」そば粉パンケーキ&ガレットMIXに水を加えてよく混ぜ生地を作る。
- ③：生地を4等分にしたら、中火で熱したフライパンにバターを塗り、1枚分の生地を広げて入れる。
- ④：表面にポツポツが出たらへらでひっくり返し、生地をクレープ型に折ってお皿に盛る。
- ⑤：白桃を並べ、①をのせ、ミントを添えたら出来上がり。