稲垣商店

FABBRI
PASTA ARTIGIANALE
dal 1893

Una pasta viva
生きているパスタ

130 年の歴史

1893 年に設立された老舗パスタ工房ファブリ。130 年前と同じグレーヴェ・イン・キャンティの中央広場で 5 世代に渡り、伝統的パスタ作りを今に残しています。同じ場所、同じ機械、同じ作り方で同じ家族が今日もパスタを作っているのです。70 年代までは、各地にこのようなパスタ工房があり、伝統的手法のパスタがあったのですが、経済の発展と共に効率化された大型工場に取って代わられてしまいました。最近伝統的パスタ・ブランドは増えてきましたが、そこには歴史はありません。ファブリでは 1958 年から使われているパスタマシンは健在で、100 年前に造られた 100 以上のブロンズ製ダイスを所有しています。20 世紀、パスタは外に干され、乾燥させていましたが、今では、それはいけません。室内の低温乾燥室で衛生的に低温乾燥されています。

エミディオ・ペペ、パオロ・ベア、フレスコバルディも

今まで日本では、あまり語られなかった伝統的パスタの第一人者ファブリの作ったパスタを一度は目にしているかもしれません。「フレスコバルディ」「バンフィ」「エミディオ・ペペ」「パオロ・ベア」「アンペレイア」「デ・フェルモ」のパッケージで売られているパスタは実はファブリが作っているのです。
更に、フィレンツェ大学農業遺伝学部と協力して消化に良い古代小麦の研究にも取り組み、より健康的で人間にとって価値のあるパスタ作りに取り組んでいます。今では LCR ホンダ（バイクレース）や AGIS（イタリアシニアゴルフ協会）と共同でアスリートをサポートするまでになっています。

生きているパスタとは？

4 代目ジョヴァンニ・ファブリは言います。「現代のパスタ作りでは 110 度を超す高温でパスタは乾燥されますが、パスタを構成するタンパク質は 38 度を超えると変質し、熱損傷を受けます。もう 1 つの重要な成分スターチ（糖質）も 110 度では焼けてしまい苦味となってしまう。生きたタンパク質を持った生きたパスタがファブリ。だからファブリのパスタは袋を開けると小麦の香がするでしょう」

Tre elementi
3 つの大切なこと

L'essiccazione naturale
「38 度以下」　グルテンとスターチが変質しない事で何が変わるのか

I macchinari originali degli anni '50
「130 年の伝統」　50 年代から使われている機械でしかできない事

Pasta di semolato biologico 100% Cappelli
「古代小麦」　胚乳を含むセモラートである必要性

メルマガ購読
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等もメルマガで御案内！

生産者紹介カタログ＆最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめたカタログです。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

稲垣商店

L'essiccazione naturale

グルテンとスターチが変質しない事で何が変わるのか

黄色いパスタは苦い

黄色いパスタは焦げている

ファブリのパスタは白。反対に市販されているパスタの色は黄色。どちらも、真っ白なセモリナ粉粉から作られるのに、何故ここまで色が違うのでしょう？
工業化された市販のパスタの黄色は全粒粉のような外皮が含まれているからではなく、生産過程で高温を体験し、焦げているのです。パスタの主成分はグルテンなどのタンパク質やプロテイン。そして、複雑な構成の糖分、スターチです。

スターチは焼けると苦味に

工業化された現代のパスタは 110 度を超える温度で、短時間で乾燥させられます。また、水とセモリナ粉を混ぜる工程も機械で高速で行われるので摩擦熱が発生し、高温になります。ダイスから練ったセモリナ粉を押し出すのも高速で行われるので、ここでも摩擦熱で熱が入る事になるんです。

糖分は熱でカラメルになり変色、苦味に

工業的パスタをソースなしで食べると苦味を感じます。これはスターチ（糖分）が焦げている為。ファブリのパスタは苦味が全くありません。スターチがスターチ（糖分）として残っているので甘みを感じるのです。焦げた肉やパンを食べたいでしょうか？

工業化＝価格競争

工業化されたパスタ工場では安価なパスタを作る為に量産が求められます。ファブリの生産量は年間 900,000 袋。これは某大手パスタメーカーの 2 時間分の生産量です。大手パスタメーカーでは高温で高速で練り上げ、高速で成形し、高温で素早く乾燥させる必要があるのです。因みに大手パスタメーカーのスパゲッティは 2 時間で乾燥させますが、ファブリでは 60 時間かけて、ゆっくり乾燥させています。

38 度を超えるとグルテンは変質

グルテンを生きた状態で

110 度はパスタを茹でる温度よりも高い温度です。高温で一気に乾燥させるとグルテンは死んでしまいます。活性化していない死んだグルテンは消化し難いのです。ファブリは全ての製造工程で 38 度を超える事はありません。生きたグルテンは消化しやすいのです。これは、科学者によって証明されているグルテンとスターチを自然な状態。つまり「生きている」状態に保ち、消化性を促進する唯一の方法なのです。

小麦の香がしないパンを食べたいですか？

袋を開けた時に小麦の香がフワッと香るパスタは生きています。パスタを茹でた時、お湯が濁るのは生きているパスタです。高温で焦がされていないのでパスタにスターチが残っていて、そのスターチが溶け出しているからお湯が濁るのです。工業化されたパスタにはスターチが残っていないので茹でても、お湯が濁らないのです。（粉をまぶしてあるパスタは濁ります）

グルテンは少なくて質が高いのが良い

グルテンはパスタの形を維持し、旨味を与えてくれます。とは言え多くは必要ありません。100g のファブリのパスタには 10～13g のグルテンが含まれます。工業化されたパスタ工場では早く練るのでグルテンが多くなりますが、ファブリでは小麦粉に水を吸わせる時間が長く、練り作業が少ないのでグルテンが少ないのです。

38 度以下で作ったパスタはなぜ美味しい？

生きたグルテンは死んだグルテンより消化に良いのです。生きているグルテンは軽石のように多孔質なのでソースを吸い、パスタに味が浸み込みます。同時にスターチが焦げていなければスターチ（糖分）がソースに解け出しソースに甘味を与え、クリーミーさを増すのです。

38 度以下で作っている唯一のパスタ

お湯を使わず、冷たい水でパスタをゆっくり練り、過度な圧力をかけずに、ゆっくりダイスから押し出す。これで摩擦熱でパスタが焦げる事はありません。
乾燥工程では高い湿度で急激な乾燥から守られ、38 度を決して超えない低い温度で、ゆっくり時間をかけて乾燥させています。1 度でも 38 度以上の高温を経験するとグルテンは変質してしまうのです。時間をかける事でしか生きているパスタは実現しないのです。

メルマガ購読
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等もメルマガで御案内！

生産者紹介カタログ＆最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめたカタログです。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

稲垣商店

I macchinari originali degli anni '50

50 年代から使われている機械でしかできない事

経済とパスタ

変わってしまったパスタ

世界で最もパスタ生産量の多い国は勿論イタリアですよね。パスタ消費量も断トツで 1 番です。国民食と言って良いパスタ。それだけに、経済発展の影響を強く受けてしまいます。具体的には以下の通りです。

・遺伝子操作による多産性の小麦の開発
・時間をかけずに早く作れるパスタの開発
・量産タイプのパスタマシーン

20 世紀初め頃のパスタは手で練り、成形し、室外で自然乾燥させていました。60 年代には各地にパスタ工房が多く存在し、それぞれ個性的なパスタを作っていたのです。村人は毎日のようにパスタを買いに行き、ナポリでは青、トスカーナでは黄色の紙袋に詰められて売られていました。※だからマルテッリの袋は黄色なんです。
80 年代の経済発展でパスタは多産性の小麦を使い量産されるようになりました。元々、パスタを乾燥させるのに温暖なナポリでは 8 日、冷涼な北部では 1 ヶ月以上を要しましたが、わずか 2 日でパスタが出来るようになったのです。

ゆっくり成形

ブロンズダイス

50 年代の機械

1 台しかないパスタマシーン

ファブリでは祖父レンツォが購入したパスタマシーン「カンティーニ」が、今もなお使われています。何度か壊れましたが、その度に修理して使い続けています。この機械にしか、ゆっくりとパスタを作る事が出来ないのです。
小麦に少しずつ水を加え、しっかり水を吸わせてから少しだけ練る。また少し水を吸わせてから休ませ、少しだけ練る。こんな非効率的な機械は他にはありません。

グルテンは小麦粉が持つグルテニンとグリアジンが混ざることで生成されます。高温で強く練ると多く生成されます。現代の工業化されたパスタ作りでは高温で強く練る事で短時間で大量のグルテンを生成していますが、ファブリでは大量のグルテンは必要ないと考えているので冷水で時間をかけて練ると言うより混ぜる感覚。この機械が必須。だからファブリのグルテンはパスタ 100g 中 13g と非常に少ないのです。

100 個以上のブロンズダイス

テフロンより 30%多くソースを絡ませる

最近、見直されているブロンズダイス。でも水分量を増やした生地を高速でブロンズダイスに通したのでは意味がありません。水分量の少ない生地を、ゆっくりブロンズダイスに通す事でパスタの表面が軽石のような多孔質になり、それをゆっくり乾燥させる事で完成したパスタの表面がザラつき、そこにソースが絡むのです。
テフロンダイスを使用する場合の生地も水分量を多くして、高速で成形するのが一般的です。ツルッとした表面になり、今の時代の人がパスタとして認識する喉越しのよい食感が得られます。

1893 年創業！130 年の経験

昔はパン屋と同じように各地にファブリのようなパスタ工房がありました。工業化され、今ではイタリア全土に数十軒しか残っていません。最近は伝統的パスタを作る会社も増えましたが、伝統的手法であって、その裏にある哲学や経験は、まだ少ないのです。
創業年：マンチーニ（2010）、セタロ（1939）、マルテッリ（1926）

1956 年産乾燥室

70 年使い続けている乾燥室

工業化されたパスタ工場では 110 度以上の高温で乾燥させます。伝統派とされるパスタ工房でも 50 度から 70 度程度の高温でパスタを乾燥させる事がほとんどなんです。38 度は異常な程の低温なんです。
人間も 38 度のお湯は耐えられますが、50 度のお湯は耐えられません。その位大きな違いが、実はあるのです。
高い湿度を保ちながら 38 度まで温風で温め、停止しパスタにストレスをかける事なくゆっくり乾燥。温度が下がり始めたら逆側から温風を出し 38 度まで温めるを繰り返します。20 世紀初めの自然風で乾燥させていた頃に非常に近い環境なのです。

メルマガ購読
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等もメルマガで御案内！

生産者紹介カタログ＆最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめたカタログです。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

稲垣商店

Semolato biologico 100% Cappelli

胚乳を含むセモラートである必要性

効率化で失ったもの

変わってしまったパスタ

80 年代に入ってから、ヨーロッパで一気に増えたのがセリアック病です。日本でもグルテン不耐性による消化不良、胃痛、下痢、倦怠感等の問題が指摘されてきました。

ここで考えたいのは 70 年代までセリアック病やグルテン不耐性による問題は皆無だったという事です。80 年代になって一気に問題になったのは同じ時期に小麦の品種改良が完成した事と関係がないとは思えません。

遺伝子組換え小麦

小麦の品種改良は美味しさや安全性が目的ではありません。大手パスタメーカーが目指したのは収量の向上とパスタに成形しやすい事でした。経済が優先され、パスタ本来の美味しさは目的にはならなかったのです。

古代小麦
高さ：160-170cm
収量：少ない
背が高く、実が少ないので風通しが良く、カビや病原菌が飛ばされる事で農薬が無くても健康。

品種改良小麦
高さ：90-110cm
収量：多い
背が低く、実が多く詰まっているので風通しが悪く、病気にも弱いので大量の農薬が必要になった。

グルテンの役割
グルテンはパスタ、ピッツァ、パン、うどん等に弾力性を与える役割があり、これがないとパスタもピッツァも成立しません。同時に美味しさの肝である旨味でもあるんです。その粘性の強さから第 2 次世界大戦前のイタリアのガムはグルテンで作られていました。

過敏性腸症候群（IBS）

グルテンには血糖値を上昇させるアミロペクチン A（糖質）や腸内トラブルの原因となる成分グリアジン（アミノ酸）が含まれているので腸粘膜に炎症を起こし、便が異常になったりします。また小腸へ悪影響を及ぼす可能性も指摘されています。現在日本人の 7 人に 1 人が当てはまるといわれている過敏性腸症候群（IBS）は遺伝子組換えによって変質したグルテンを人間が認識できない事が原因の 1 つと言われています。実際にヨーロッパでは古代小麦と品種改良パスタの比較実験が行われ、論文として証明されているのです。

古代小麦の営養価は 150%以上

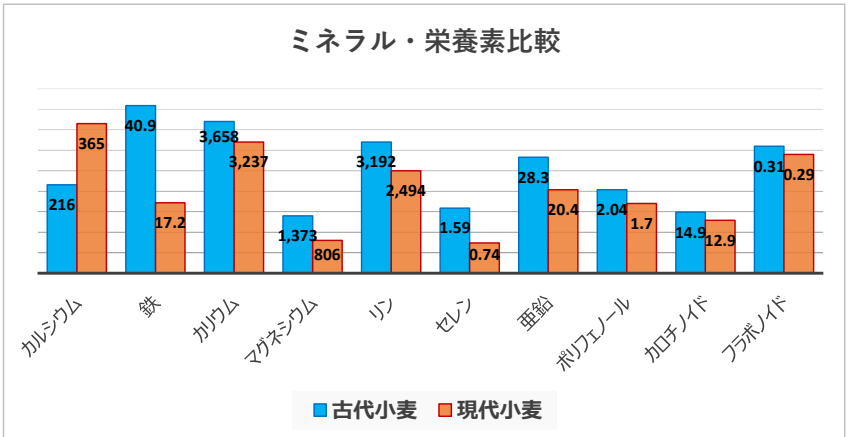
古代小麦セナトーレ・カペッリとは？

古代小麦を交配して 1915 年にできたデュラム小麦。現代の品種と比較して、遊離および結合ポリフェノール化合物と異性体の数が非常に多く、特異な化合物も含む代表的な古い品種。現代品種には見られない独特な化合物や異性体が多く含まれていることが示されています。また、カルシウムを除く全てのミネラルと栄養成分を比較すると古代小麦は現代の品種改良された小麦よりも各段に多い事が証明されています。

ブリティッシュジャーナルオブヌートリション参照
British Journal of Nutrition

古代小麦カペッリの栄養素量（現代小麦との対比）

鉄分	237%	セレン	214%
マグネシウム	170%	亜鉛	138%
リン	128%	ポリフェノール	120%
カロチノイド	115%	カリウム	113%
フラボノイド	107%	カルシウム	59%



美味しさより経済？

食が人を作るのに…

70 年代より豊かな生活になったはずなのに、食べるものは貧しくなっているのです。栄養価が少なく、完全には安全性が確認できていない遺伝子組換え小麦はパスタを作りやすく、同じ時間で沢山作る事を可能にしました。

大手パスタメーカーのビジネスは大きくなりましたが、パスタの栄養素は大きく減少し、過敏性腸症候群（IBS）や消化不全の問題が大きくなっているのです。

ジョヴァンニ・ファブリは 130 年の経験を活かし、古代小麦の研究に協力しています。

メルマガ購読
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等もメルマガで御案内！

生産者紹介カタログ＆最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめたカタログです。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

稲垣商店

古代小麦は消化しやすい

最新の研究論文

British Journal of Nutrition

ジョヴァンニ・ファブリが言うように現代の品種改良された小麦よりも古代小麦は栄養素が多く、しかも消化にも良いという研究結果がヨーロッパ及びアメリカから続々と発表されています。経済目的に品種改良された小麦は美味しさや健康、安全を目的としていなかったのですから当然と言えば当然なのですが…。

British Journal of Nutrition 2014

中程度 IBS と分類された 20 名を対象に、二重盲検ランダム化クロスオーバー試験を実施。参加者は、古代小麦または現代小麦から作られた製品を 6 週間摂取した。

結果

古代小麦製品の摂取後、過敏性腸症候群（IBS）の症状と炎症プロファイルの両方において有意な改善が報告された。異なる症状の改善の変化も以下の通り改善しています。

腹痛 4.25→5.25　　飽満感 4.30→5.20　　便状態 3.80→5.15

疲労感 4.0→4.70　　状態 4.30→4.35　　※数値が大きいほど良い状態を示す

古代小麦摂取後、炎症誘発性サイトカイン（IL-6、IL-17、インターフェロン-γ、単球走化性タンパク質-1、血管内皮細胞増殖因子）の血中濃度が有意に低下することが観察された。また、古代小麦製品の摂取後にのみ、IFN-γ、単球走化性タンパク質-1、IL-17、血管内皮細胞増殖因子の低下が観察されました。IFN-γ レベルの上昇はセロトニンレベルを低下させ、過敏性腸症候群（IBS）患者の消化管運動および分泌の調節異常を引き起こします。

セモラートは美味しく栄養価高

全粒粉とセモラの良いとこ取り

■全粒粉パスタ　　胚乳 / 胚芽 / アリューロン層 / 外皮

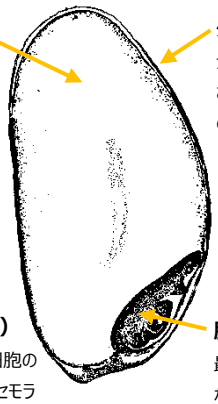
外皮から胚乳まで小麦の全てを使ったパスタが全粒粉パスタ。営養価が少ない（食物繊維は多い）外皮を含むので食感が悪くなってしまいます。そもそもセモリナ粉を作る際に選別されて家畜の餌にする部分が外皮なんです。

■セモラート　　胚乳 / 胚芽 / アリューロン層

全粒粉とセモラの間、良いとこ取りのパスタ。口当たりの悪い外皮は取り除き、繊維、ポリフェノール、小麦胚芽、ビタミンの含有量が高い胚芽、アリューロン層を含みます。デュラム小麦の栄養素を余すことなく取り入れ胚乳の滑らかでリッチな触感も実現しています。色調は少し茶色がかっていますが濃くはありません。

■セモラ　　胚乳

反対にセモラは胚乳のみで作られた真っ白いパスタです。品種改良される前は、それでも営養価がありましたが、品種改良後のセモラは残念ながら営養価は高くありません。白米と同じですね。胚乳だけで作られたセモリナ粉を製粉業者は死んだ小麦粉と呼ぶくらいです。



胚乳（80%）
セモラはこの部分のみ。セモリナ粉の原料。営養価は低く、死んだ小麦とも呼ばれる

外皮（13%）
全粒粉パスタにはしようされるが、大抵は家畜のエサになる部分

デュラム小麦 断面図

アリューロン層（5%）
外皮と胚乳の間にある細胞の層でタンパク質が豊富。セモラートはこの部分を含む

胚芽（2%）
最も栄養素が多く貴重な部分。セモラートは、この部分を含む

セモラートの効果

営養価が高いだけでなく、食物繊維は満腹感を刺激し、食べ過ぎません。血中の血糖値とコレステロール値を下げ、最後に腸内環境を整えてくれるのです。

実はあのパスタを作っているのもファブリ

ワインや古代小麦を栽培している生産者の中で本当に価値ある取り組みをしているのに、パスタを作る設備やフィロソフィーがないのであれば、ファブリは喜んで手を貸しています。ファブリにしか出来ないパスタ作りで本当に価値ある古代小麦を形にしていきていのです。

EMIDIO PEPE　BANFI　Ampeleia　GIAMPIERO BEA MONTEFALCO (PG), Umbria ITALIA　PAOLO BEA　Santa Giulia

DE・FERMO LORETO APRUTINO　Podere Forte　TIRRENA　MARCHESI FRESCOBALDI　La Turchina TARQUINIA　Nonna Sermide AZIENDA AGRICOLA MAURO BAGLIONI

メルマガ購読
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等もメルマガで御案内！

生産者紹介カタログ＆最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめたカタログです。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

稲垣商店

Una pasta viva
生きているパスタ

38 度を超えないで作る
唯一のパスタ

全工程で 38 度を越えない超低温でのパスタ作りのお陰でグルテンの量が少なく、グルテンが生きている。（グルテンは 38 度を超えると変質し不活性化）生きているグルテンは消化しやすく、パスタソースを吸収するので味が浸み込むのです。また、スターチが高温で焦げていないので苦味がなく（スターチは高温で焦げると苦味に変わる）ソースに甘味と粘土を与えてくれます。
ファブリのパスタは生きています。だから美味しいのです！

130 年の歴史
50 年代の機械でしかできない事

50 年代から使われているパスタマシーンはゆっくりとパスタを作る事が出来る。その結果、ファブリのパスタは 13g/100g しかグルテンがないんです。
伝統的ブロンズダイスで作ったパスタは表面が多孔質なのでテフロンダイスより 30%多くソースが絡むみます。
1956 年産乾燥室でも 38 度を越えず、60～120 時間かけて、ゆっくり乾燥させる。20 世紀初めの自然風で乾燥させていた頃に非常に近い環境なのです。

古代小麦カペッリ
セモラートの美味しさと栄養価

古代小麦セナトーレ・カペッリは食物繊維、ミネラル、ポリフェノール等の栄養価が高く、しかも消化にも良いという研究結果がヨーロッパ及びアメリカから続々と発表されています。
このカペッリ種を 100%使ってパスタを作ります。全粒粉とセモラの中間がセモラート。小麦の外皮は取り除くので食べ難さはなく、栄養素の高い胚芽とアリューロン層を含んでいます。食物繊維は満腹感を刺激し、食べ過ぎません。血中の血糖値とコレステロール値を下げ、最後に腸内環境を整えてくれるのです。

Semolato biologico 100% Cappelli

ビオロジック栽培の古代小麦デナトーレ・カペッリ 100%セモラート・パスタ

"Semolato" Spaghetti no.5 Bio Cappelli 2.35mm〔紙装〕

セモラート・スパゲッティ no.5・ビオ【ブロンズ・ダイス】

参考上代	**1,700**	商品コード	FAS523
容量	500g紙袋入	サイズ	90×290mm
入数	14	在庫	
JAN	8001397098054	賞味期限	2027/8/12
メモ	EUオーガニック認証, Bioagricert		

100%古代小麦カペッリ種

トスカーナの古代小麦カペッリ種（遺伝子組換えがされていない）のみを使用。セモラートは外皮を取り除いただけで小麦ブラン(外皮の一部、ふすま)を含むので栄養価が高く、消化も良い。

"Semolato" Spaghettoni Toscani Bio Cappelli 2.75mm〔紙装〕

セモラート・スパゲットーニ・トスカーニ ・ビオ【ブロンズ・ダイス】

参考上代	**1,700**	商品コード	FAST27
容量	500g紙袋入	サイズ	90×290mm
入数	14	在庫	
JAN	8001397098009	賞味期限	2027/8/11
メモ	EUオーガニック認証, Bioagricert		

100%古代小麦カペッリ種

トスカーナの古代小麦カペッリ種（遺伝子組換えがされていない）のみを使用。セモラートは外皮を取り除いただけで小麦ブラン(外皮の一部、ふすま)を含むので栄養価が高く、消化も良い。

"Semolato" Penne Rigate Bio 100% Cappelli

セモラート・ペンネ・リガーテ・ビオ【ブロンズ・ダイス】

参考上代	**1,300**	商品コード	FAPENR
容量	500g袋入	サイズ	125×200mm
入数	12	在庫	
JAN	8001397098443	賞味期限	2027/8/10
メモ	EUオーガニック認証, Bioagricert		

100%古代小麦カペッリ種

トスカーナの古代小麦カペッリ種（遺伝子組換えがされていない）のみを使用。セモラートは外皮を取り除いただけで小麦ブラン(外皮の一部、ふすま)を含むので栄養価が高く、消化も良い。

"Semolato" Tortiglioni Bio 100% Cappelli

トルティリオーニ・ビオ【ブロンズ・ダイス】

参考上代	**1,300**	商品コード	FATRTL
容量	500g袋入	サイズ	125×200mm
入数	12	在庫	
JAN	8001397098399	賞味期限	2027/8/9
メモ	EUオーガニック認証, Bioagricert		

100%古代小麦カペッリ種

トスカーナの古代小麦カペッリ種（遺伝子組換えがされていない）のみを使用。セモラートは外皮を取り除いただけで小麦ブラン(外皮の一部、ふすま)を含むので栄養価が高く、消化も良い。

メルマガ購読
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等もメルマガで御案内！

生産者紹介カタログ＆最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめたカタログです。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

稲垣商店

伝統的紙巻き

70 年代まで、パスタは紙に巻かれて売られていました。その頃の紙巻きを再現

対象：　セモラート・スパゲッティ NO5・ビオ【ブロンズダイス】

セモラート・スパゲットーニ・トスカーニ・ビオ【ブロンズダイス】

高級感があり、他にはない、質感がセモラートの味わいを連想させます。

紙巻きを開けた瞬間に小麦の香がパーッと広がるのは他のパスタでは感じることができない醍醐味ですね。

内側はコーティングされていて丈夫なので残ったパスタも保存可能。

伝わる裏ラベル

ファブリの美味しさ、面白さを伝える為に、イラスト入りの裏ラベル（カラー）で標準添付しています。

売り場で、手に取ったお客様に強烈にアピールします！

100 年前と同じ作り方

1893 年、トスカーナ州に設立されたファブリ。130 年以上の歴史を誇る老舗パスタ工房です。ファブリ家が 5 世代に渡り、100 年前のパスタ作りを今に残しています。

1958 年から使われている古いパスタ機でデュラム小麦に少しずつ水を加え、しっかりと水を吸わせ、冷やしながら練る。この作業をゆっくり繰り返し、伝統的ブロンス・ダイスで成形。決して高温にはせず、38 度以下で 60 ～ 120 日間かけてゆっくり乾燥します。

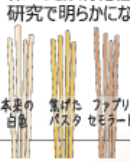
その為、ファブリが生産できるのは年間僅か 45,000 ケース。これは某大手パスタメーカーのたった 2 時間分の生産量。工業化されたパスタにはない 100 年前と同じ手作りの味を楽しめます。

消化しやすく栄養価高！

Una pasta viva 生きているパスタ

ポイント①：38 度以下

大量生産の工業化されたパスタは 110 度を超える高温で急速乾燥させます。スターチは焦げ、グルテンは殆ど死んでしまいます。死んだ（不活性）グルテンは消化し難いのです。ファブリは全ての製造工程で 38 度を超える事はありません。グルテンとスターチを自然な（生きている）状態に保つことが消化性を促進させる重要な要素だと、科学者の研究で明らかになっています。



スターチが焦げると黄色みを帯び、苦味に変わります。デュラム小麦は本来白色なので、焦げていないパスタは白色で甘みを感じます。本品は胚芽等を含んでいる「セモラート」タイプのため少し茶色を帯びています。

ポイント②：古代小麦由来

古代小麦を交配して作られたデュラム小麦「セレナート・カッペリ」100%使用。生産性を重視し品種改良された現代小麦とは違い、消化に良いという研究結果が発表されています。また、カルシウムを除く全てのミネラルと栄養成分の含有量が古代小麦の方が多いのです。

栄養成分	単位	古代小麦	現代小麦	比較
カルシウム	mg/kg	216.1	365.7	0.6 倍
鉄	mg/kg	40.9	17.2	2.4 倍
カリウム	g/kg	3.66	3.24	1.1 倍
マグネシウム	g/kg	1.37	0.81	1.7 倍
リン	g/kg	3.19	2.49	1.3 倍
セレン	mg/kg	1.59	0.74	2.1 倍
亜鉛	mg/kg	28.3	20.4	1.4 倍

ポリフェノール、カロチノイドは現代小麦の 1.2 倍！

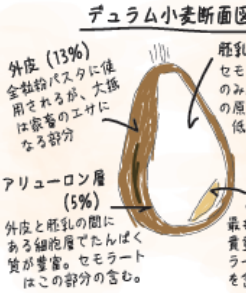
※セモリナで比較 British Journal of Nutririon

良いとこ取りの「セモラート」

デュラム小麦のひき方は 3 種類。外皮まで使用する「全粒粉」、外皮を取り除いた「セモラート」、胚乳部分だけを使用する「セモラ」。全粒粉パスタは、栄養価の少ない硬い外皮まで含むので触感が悪くなってしまいます。

一方、セモラートは外皮を取り除き、食物繊維、ポリフェノール、小麦胚芽、ビタミンの含有量が高い胚芽、アリューロン層を含みます。デュラム小麦本来の豊かな風味と栄養素を得ると同時に、もちっとした食べ応えと、セモラにある胚乳の滑らかな触感も実現しています。

デュラム小麦断面図



なぜ美味しいの？

生きているグルテンは多孔質なのでソースを吸い、パスタに味が入り込みます。同時にスターチ（糖分）がソースに溶け出し、甘みを与え、クリーミーさが増します。更に、ブロンス・ダイスで成形したパスタは表面にざらつきがあり、テフロン・ダイスより 30%多くソースが絡むのです。

ファブリ セモラート・ペンネ・リガーテ

名称：スパゲッティ／原材料名：デュラム小麦のセモリナ／内容量：500g ／賞味期限：表ラベル下部に記載／保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい／調理方法：標準ゆで時間 18-20 分／原産国名：イタリア／輸入者：株式会社稲垣商店　神奈川県川崎市高津区久本 3-7-3　＃113

栄養成分表示（100g あたり）：

エネルギー 340kcal、タンパク質 12.5g、脂質 2.5g

炭水化物 68 g 、食塩相当分 0.02mg　※推定値

外装

メルマガ購読

限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等もメルマガで御案内！

生産者紹介カタログ＆最新在庫表

実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめたカタログです。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！