



白子の大きい山形県産天然トラフグ



6種類のクラゲの形

山形の神秘の美しさと 贅沢な美味しさの 新たな出逢い。

山形県庄内浜産「とらふぐ」白子
×

山形県産米「雪若丸」使用



クラゲ夢パスタ®

Jellyfish Dream Pasta



開発協力:山形県農業総合研究センター×加茂水族館×井上農場×庄内浜文化伝道師×沖海月料理長×フードアナリスト
タマヤ・らぼ

TAMAYA.lab produce by 玉谷製麺

2020年2月発売予定

〒990-0701山形県西村山郡西川町睦合甲242

ゆで時間 約5分

癒しを感じながら 上質な日本海を 味わうパスタ。

山形日本海の荒波の中で育つ
天然トラフグの白子
出羽三山で守られる豊穡の地で育つ
山形県産米「雪若丸」を入れました。

かわいい6種のクラゲ形♪



素材

The material

山形県庄内浜産「天然トラフグ」の白子。
山形県産米「雪若丸」を入れることにより
プリプリ感と甘さをもプラスしました。



製法

Production technique

イタリア製ブロンズの金型を使用。100kgの圧力をかけて押し出し成形。独自の技術により美しい形に切りだします。
低温乾燥にてじっくり丁寧に仕上げます。



姉妹商品～雪結晶パスタ・サクラパスタ

Another products

完全オリジナルデザインの「雪結晶パスタ」「サクラパスタ」もごぞいます。冬と春、日本の四季を届けるパスタです。



GOOD DESIGN AWARD 2014年度受賞 × 2014年プロダクト部門入賞

玉谷製麺

玉谷製麺所は、山形県の中央に位置する月山の山麓にある製麺会社です。

1949年に創業。そば・うどん・ラーメンなどの乾麺・生麺の製造販売を行っております。石臼挽き製粉所も併設し、身元の確かな原材料を吟味して使用すること、伝統的な技や革新的な製造方法を日々模索しながら、素材の魅力を引き出すことを大切に、日々進化続ける製麺所でありたいと考えています。

