

フランス・ブルタニュソバ料理

世界ソバ生産量第4位



ソバの種蒔き

ブルターニュ



ミレー生家
シェルブール

ロリアン

料理取材
オーレー

ガレット発祥地











ガレット Galette







これもGalette



ブルタニュ名産自家製シードル酒で



ブイ Bouillie

乳清（ホエー）で食べる





グルー Groux

ソバ粉100g水500ccで練り
さらにお湯1L加える

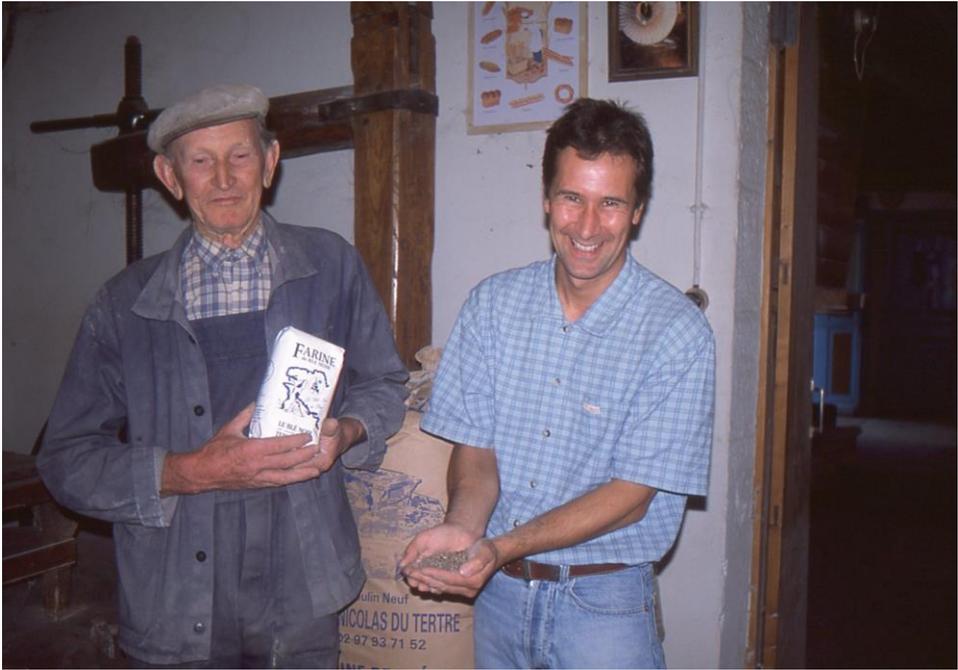




バターで焼く



ソバ製粉工場







オーレー町のレストラン
ガレット





露店





教会前のパン屋さん



大西洋岸港町 ロリアン街並み





これはコレワ 海鮮料理



ロリアンで有名な
ギャレット店









ソバ粉を利用したケーキ屋さん

ブルタニュではそば粉をブルノアBle Noir 一般的にはサラセン
ブルノアは小麦とほぼ同じ値段

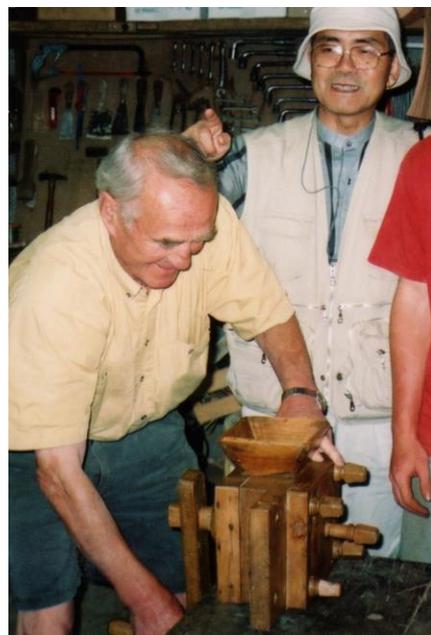


ソバの黒ビール





アンティーク店で手回し蕎麦専用製粉器購入



パン
竈





FIN