

■教職員時代に体験した、みんなで同じものを食べられる喜びを提供したい

小学校教員時代、教員全員4月になると食物アレルギーについて対応方法を学んでいましたが、ある日アレルギーの子どもが発症しました。卵を使用した料理の配膳で使用されていたお玉でおかわりをしたことが原因で、すぐに対応したため命に別状はありませんでしたが、微量でも命に関わる食物アレルギーに脅威を感じました。

学校給食では学期に1回、皆が気を遣わずに同じものを食べられるアレルゲンフリーの給食日「にこにこ給食」を設けていました。皆が同じものを食べると、子どもたちから自然と笑顔と会話が出てきて、良い雰囲気で食事をすることができたのです。この経験から小麦アレルギーの子どもでも食べられる米粉パスタの開発を決断しました。

■小麦未使用のパスタソースの商品を開発中

冷凍米粉パスタとして商品開発をした理由は、小麦アレルギーの子どもを持つ母親が電子レンジで温めるだけで食事が完成できる手軽さで支援したいと思ったからです。働く母親からは「仕事の関係で子どもたちだけで夕飯を食べることがあります。大好きなパスタが続くと、小麦を多く取り過ぎないかと不安になりますが、「おいで！ 食べ米」は子どもたちだけで簡単に調理ができる、小麦を使ってないので、安心して食べさせられます」との声が上がっています。ソースにも小麦を使用していない商品は珍しく、ソースのみの販売希望の問い合わせも増えているので、今後展開する予定です。

パスタを食べた顧客が作成→



■商品概要

商品名：国産米粉 100%パスタ おいで食べ米！

販売方法：ECサイトにて通信販売・小売店へ展開予定

販売金額：900円（税別）

商品展開：白米麺ジェノベーゼ味、玄米麺ジェノベーゼ味等全4種・米粉パスタ単品

■会社概要

会社：合同会社 KAKOI

創業：2020年4月

所在：愛知県愛知郡東郷町春木台1丁目19番地10

TEL：0561-59-9398



↑ホームページ

事業内容：起業支援、社員研修、米粉パスタ販売



報道関係のお問い合わせ先

合同会社 KAKOI 代表社員 梶 正人（カコイ マサト）

TEL：0561-59-9398

Mail：komeko@ka-koi.co.jp