

2024年12月12日

報道関係者各位

合同会社 KAKOI

プレスリリース

お米農家を新しい商品で応援したい

お米農家が丹精込めて作ったお米、新商品にして提供します

～米粉パスタを提供するだけじゃない、お米農家と一緒に新商品開発～

合同会社 KAKOI（本社：愛知県愛知郡東郷町、代表社員：梶 正人）は、奈良県のお米農家、植田さんが丹精込めて育てた品種「ヒノヒカリ」を原料にした、米粉麺の製造委託を受けました。2024年11月20日に納品し、11月30日、旬の駅 大和郡山店で行われたマルシェでお披露目を兼ねて出品しました。

マルシェでは、お米や米粉スイーツと共に、納品した米粉麺を販売。その日のうちに、用意した80個が完売になるなど、米粉麺のニーズが高いことに、大変喜んでいただきました。



↑ 製品パッケージ



↑ 旬の駅 大和郡山でのマルシェの様子

■ すべてのお米が米粉パンの原料になる訳ではない

今回、植田さんから米粉麺製造の依頼を受けたのは、生産されている「ヒノヒカリ」が、米粉パンの原料には不向きで、新たなお米商品を模索していたことが理由でした。

米粉パンに適した好適米は、お米に含まれるデンプンの一種であるアミロース含有率が関わっており、多すぎても少なすぎても米粉パンには向きません。また、米粒の硬度も関係してきます。このように、全てのお米が米粉パンにできる訳ではありません。

今回、弊社の米粉パスタを購入いただいた方が、そのお米農家さんと知り合いだったことがご縁で、「米粉麺ならできるのでは」とご相談いただいたのがきっかけでした。

米粉麺を試食しながら、麺の種類（白米麺・玄米麺）や太さについて話し合いを進めてきました。また、米粉麺を販売した経験がないため、パッケージや同封するリーフレット等の助言も行い、植田さんからは、全く未経験のことなので、「丁寧なアドバイスをして下さりながらサポートをして頂き本当にありがとうございました」と大変喜んでいただきました。