

## ■米粉麺だけでない、地域活性化に役立つ新たな取組

お米農家が栽培したお米を使った米粉麺は、総務省が規定している「地場産品」に該当するため、ふるさと納税の商品として登録することが可能です。さらに植田さんは、奈良県の農林水産課からも助言・支援をいただきながら、奈良県特産の「大和野菜」をパウダー状にしたものを練りこんだ、米粉麺の開発・試作を目指しています。

現在たくさんの種類がある中で、「大和丸ナスの皮(紫)、大和まな(緑)、片平あかね(ピンク)」の大和野菜パウダーを使用することを検討しています。

地元で採れたお米と地元特産の野菜パウダーを使った米粉麺は、その土地の特産品として、地域の活性化にもつながると考えます。今後も、地方の農家と共同開発する取組を進めていきたいと思っています。

## ■【お知らせ】12月21日の東郷子ども食堂クリスマス会に米粉パスタを提供

前回のプレスリリースでお伝えしましたが、12月21日の東郷子ども食堂クリスマス会に、特定アレルギーのない米粉麺と乳・大豆以外の特定アレルギーを含まない、ナポリタンソースを提供します。あわせて、食物アレルギーに関するリーフレットや、特定アレルギーを含まないお菓子の紹介もする予定です。クラスにいる「同じ給食を食べられない友達」への理解が深まることを期待しています。

多くの子ども食堂では、食物アレルギーには対応していないのが現状です。1クラスに2.2人いるといわれる食物アレルギーをもつ子どもたちのためにも、食物アレルギーに対応した食事を提供していきたいと考えています。

## ■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

事業内容：起業支援、社員研修、米粉パスタ販売



↑ ホームページ



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](mailto:komeko@ka-koi.co.jp)