

2025年10月1日
合同会社KAKOI

報道関係者各位

プレスリリース

日本が誇る米粉パスタを海外にも届けたい！

シンガポール、香港の展示会に出展します！

～アレルギーを気にせず、みんなが同じものを食べられる食卓を世界に～

合同会社KAKOI（本社：愛知県愛知郡東郷町、代表社員：桜 正人）は、2025年10月1日から開催される、メタバース海外展示会「JVREX Food 2025. Singapore Hong Kong」に参加します。抹茶と柚子を練りこんだグルテンフリーの米粉麺は、海外でも関心が高く、「国産米粉100% おいで食べ米！」の海外展開を目指します。

今回の展示会は、実際の展示会会場のような空間をメタバース上に設置し、24時間いつでも閲覧可能で、商品説明やサンプル請求、商談が行えるものです。60社以上の日本の食品メーカーが参加し、シンガポール、香港のバイヤーと直接コンタクトと商談する機会貴重な機会です。シンガポールでは消費者の健康志向や高品質な食品への需要が増加しており、特にエキゾチックで美味しい日本食品に対する関心が高まっています。その意味でも、シンガポールでの「米粉パスタおいで食べ米！」の輸出が実現するよう、取り組んで行きます。



JVREX Food 2025. Singapore Hong Kong での弊社ブース



サンプルで提供する4種の米粉麺

■奈良県の農家さんと共同開発した大和野菜麺の発売記念イベントが開催

奈良県の農家から、「規格外として捨てられている大和野菜を何とか活用できないか」と相談をいただき、乾燥してパウダーにし、米粉麺に練りこんだ大和野菜麺の開発に取り組んできました。完成した大和野菜麺は、小松菜に似たアブラナ科の「大和マナ」。鮮やかな紅い色が特徴のカブの一種の「片平あかね」。黒紫色の果皮が美しく、身がきめ細かく、煮崩れしにくい「大和丸ナス」。セロリに似た、漢方薬としても使われている「大和当帰」。そして、トマトと古代米を練りこんだトマト麺の全部で5種類。

この内、大和丸ナス麺と大和当帰麺、トマト麺と、特別栽培米の三男米を使った玄米麺の4種類が、9月21日(金)に大和郡山市にあるイオンモール大和郡山でお披露目されました。