

そんな串田さんが、カメムシ被害にあい、商品としては価値がなく捨てられていた「斑点米」を米粉麺として活用するという弊社の取組が紹介された新聞記事を読み、「食品ロス削減＆グルテンフリー」として活用したいと相談を受けたのがきっかけです。

斑点米の現物を展示し、米粉ベーグルパンをおにぎり型のパッケージに入れ、斑点米を「ほくろ」と見立て「HOKURO」とデザインされたおにぎり型のパッケージに入展示しました。指導された柴田教授からも「デザインもよく、社会的アプローチに優れた展示」と大変高い評価を受けました。

弊社としても、若い方のアイディアを生かし、将来、斑点米を使った米粉パンの商品化を目指していきたいと考えています。



10月の打ち合わせ風景



おにぎり型ベーグル（展示発表）



斑点米をナゴヤから全国へ

## ■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：マックスバリュ東海ネットショップ、弊社 EC サイトにて販売

小売店へ展開予定。

販売金額：1,120 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、白米麺ボロネーゼ味

玄米麺ボロネーゼ味の全4種類

## ■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：米粉パスタ開発・販売、農業支援、起業支援



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)