



新しい米粉商品をおすすめします!

県は、県産米粉の利用拡大を目的に、県産米粉を使用した新商品の企画を募集。応募企画の中から、新規性や商品性などの観点が特に優れた6企画を選定し、商品開発を支援しました。

新たに誕生した、おいしくて、カラダにやさしい米粉商品をぜひ一度食べてみませんか?

事…事業者名 **購**…購入場所など



博多べいめん 玄米衛(げんべい)



県産米粉「ふくのこ」を100%使用した無添加の麺。栄養豊富な焙煎発芽玄米をブレンドした香ばしい香りと、もちもちとした食感は、新しいおいしさの発見です。

事 遠賀屋 糎こめのはな ☎093-293-9678
購 遠賀屋 糎こめのはな(遠賀町上別府1401)、JA北九やさい畑おんが店(遠賀町大字今古賀632-3)



県産米粉入りピザ生地



これまでのピザ生地に県産米粉「ふくのこ」を加えました。サクッとモチっとした生地の食感と香ばしさがさらにアップした2代目ピザです。

事 岩田産業株式会社(ピザクック)
購 ピザクック全店(県内32店舗)、ホームページから購入可能



ぽんぽん米粉



懐かしの「ボン菓子」を作る手法でふくらませたお米を粉にして県産米粉とブレンドすることで、米粉ならではの食感や風味がより楽しめる家庭用米粉を作りました。

事 アルク農業サービス合同会社 ☎0930-31-7807
購 アルク農業サービス合同会社(築上町広末415-1)、自社ショップ(北九州市小倉北区魚町3-3-20 中屋ビル1階)

米粉、玄米米粉の笑笑(クスクス)



そのまま食べればカリカリ、お湯を入れるとトロトロになり、色々な食感が楽しめます。サラダや揚げ物、スープに入れたりアレンジも自在で、時短料理に最適。介護食や離乳食にも使えるため、自宅に常備しておく便利です。

事 米貴 ☎080-8569-1229
購 ホームページから購入可能

米粉も販売中



飲むお米!米粉プロテイン 米にちたんぱく



県産米粉から作られた新しい米粉プロテインは、飽きない飲みやすさを追求した4つのフレーバー(あまおう、八女抹茶、バナナ、ココア)。ドリンクの他にスープとしても利用できます。

事 サンフーズ株式会社 ☎092-931-0202
購 カッホー馬古塀(嘉麻市牛隈882-1)、KAHO TERRAS(飯塚市鶴三緒1151-1)

旨味茶プレミアム ミルキーサンド、バターサンド



県産米粉に焙煎した旨味茶を加えたサブレに、ミルク分の多いホワイトチョコレートをサンドした「ミルキーサンド」(写真左)と、県産米粉と竹炭を生地に使った、サクッと軽やかな食感の「バターサンド」(写真右)を作りました。

事 有限会社一柳 ☎092-531-5268
購 パティスリーイチリュウ各店舗



博多べいめん開発者インタビュー



お米の新しい食べ方を世界に発信したい!

スパゲッティのように世界に通用する、日本のお米を使ったおいしい「べいめん」を作ろうと開発を決意。お米にはグルテンが含まれておらず、粘りが強くなく切れやすいため、米粉のみで麺を作ること自体非常に難しく、試行錯誤を繰り返しました。

そんな中、平成27年に適度な粘り気がある米粉用米「ふくのこ」が誕生。「ふくのこ」を使用し、製粉業者と連携して最新の米加工技術を用いることで、無添加の「べいめん」を完成させました。そして、この度、県の支援を受けて新商品「博多べいめん」を発売。

グルテンフリー食材としてお米の麺「べいめん」のおいしさを世界に発信していきたいですね。

遠賀屋 糎こめのはな 金田 淳二 代表