



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて 福島県産天のつぶ使用 もちっと米粉パスタ



福島県産天のつぶ使用
もちっと米粉パスタ
90g×2
本体価格398円
(税込429円)



アルファ電子株式会社のみなさん。緻密さが求められる電子機器の工場でも働いています

古今東北と連携協定を結んでいる宮城学院女子大学現代ビジネス学部。渡部ゼミ・宮原ゼミの学生たちの「小麦アレルギーの方も食べられる麺をつくりたい」という思いを、学生たちと一緒に叶えたのはアルファ電子株式会社（福島県須賀川市）のみなさんでした。今年9月に登場したばかりの「もちっと米粉パスタ」は、小麦はもちろん、添加物等も一切使用せず、米粉のみでつくられています。

宮城学院女子大学とのコラボ 米粉でパスタをつくりたい

「昨年の秋に米粉のパスタをつくりたいとお話をいただきました。最初に決め



「お米を炊いて食べるのは手間かもしれません。この麺は茹で時間が短く便利。お子さんのいるご家庭でもぜひご利用いただければ」と樽川代表取締役

たのは麺の大きさです。何パターンか試食していただき、幅3ミリ、厚さ1.5ミリの中太に決めました」と樽川代表取締役。「大切にしたいのは食感です。『もちっと米粉パスタ』という名前は学生さんが考えてくださいました。米粉麺ならではのもちもち感が魅力です。使い切りタイプで、米粉の麺は腹持ちが良いため、一般的な一食分よりも少なめの90グラム。茹で時間は2分30秒と短く、手軽においしい米粉パスタが出来上がります。

ものづくりの会社が 生み出した 米粉だけでつくる新しい麺

原料は米粉のみ。福島県須賀川産天のつぶの米粉95パーセントに、国産米粉5パーセントをつなぎとして使用しています。「ずっと研



食品事業部 樽川部長。「東北のおいしい米を使い、東北の工場で作った麺です。まずは東北の方々へぜひ食べていただきたいと思います」



須賀川でつくられた天のつぶ。精米から自社工場で行われています

さらさらとした米粉。製粉の細かさは米粉麺をつくるために重要なポイント



真っ白の米粉麺が出来上がりました

熟成を終えた麺帯を丁寧にロールから剥がし、切り出し機へ

麺帯にのばして芯に巻いていき、翌日まで冷蔵庫で熟成させます



学生たちのメッセージや商品紹介を封入

一袋あたりの重量は90グラム。女性や小食の方でも食べやすい量に設定

究していた米粉100パーセントの麺を、今回初めて商品化することができました。きっかけは、東日本大震災だったと樽川代表取締役は話します。「被災後、新潟に避難していたときに、佐渡島で米粉や米粉スイーツなどの加工品を作っている会社の方と出会いました。それから自社ブランドで米粉の商品を作ること目標に開発を始め、麺の研究をされていた宮城学院大学の教授の協力を得てこまめでたどり着きました。弊社は医療機器、電子機器の生産などを中心に行っていますので、検品作業などの品質管理力が高く、さらに緻密でスピーディーな作業が得意。ものづくりの会社ならではの強みだと感じています」

昨年、自社工場が完成し、ISO22000認証を取得。「もちっと米粉パスタ」はもちろん、工場内では小麦を使用した商品は一切取り扱っていないため、小麦アレルギーの方も安心して購入いただけます。「米粉麺が多くの方の選択肢のひとつになればと願っています」と樽川代表取締役。ぜひお試しください。

掲載商品はみやぎ生協、コープふくしまで購入できます。宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたで購入が可能です。
※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

古今東北公式HPにて、新商品や催事情報を日々発信しています。ぜひ、ご覧ください。

Instagramも更新中!

古今東北商品の一部が
楽天市場で購入できます!
こちらからチェック▶