



福島県産天のつぶ使用

もちっと米粉パスタ



〈学生達からのメッセージ〉

私たちは、小麦アレルギーの方たちにも食べてもらえるようにという願いを込めて商品を提案しました。

そして、自然豊かな東北の素材を生かした美味しい米粉の麺が出来上がりました。

〈古今東北の産地から〉

東日本大震災の時に3年間の避難生活を送った新潟で米粉の商品開発を行っている企業とのご縁が生まれ、自社商品開発がスタートしました。

はじめは新潟の米粉を使用していました。福島から逃げたいはけない、その思いで福島県産のお米を活用した米粉麺を販売開始することが出来ました。

福島県産天のつぶの米粉を使用したグルテンフリーの米粉麺です。もちもち食感で和洋中どんな味付けにも合う美味しい麺です。

米粉100%、原料は米粉のみというシンプルな米粉麺はお米の甘味も感じられます。

アルファ電子株式会社のみなさん

いま、日本ではごはんとして食べるお米の消費量はどんどん減ってきています。お米をもっと美味しく食べてほしい。日本人だからこそ、大切にしたい食生活、食文化を米粉麺を通して考えてもらえたら嬉しいです。私たちは、これからも福島のお米にこだわって、食卓に笑顔を届けるために、美味しく安全な商品づくりをまいります。



〈こだわりの原料〉

日本屈指の米どころ福島県で、15年もの歳月をかけて開発された福島県オリジナル品種の天のつぶは、天にまっすぐ伸びる稲の力強さと、天の恵みを受けて豊かに実る一粒一粒を表現し東日本大震災の復興のシンボルにもなっています。この“天のつぶ”とこの地ならではの良質な天然水で作られた米粉麺はモチモチ食感でお米の甘味も感じられます。

〈こだわりの製法〉

私たちのこだわりは3つの安心を徹底するということです。

1, 品質の安心

2, 衛生管理の安心

3, 味の安心

この安心を達成するため、食品安全の国際規格ISO22000の基準に沿った生産体制を整えています。工場はグルテンフリー専用となっていて、コンタミネーションの心配も一切ありません。食品添加物も無添加で米粉だけで製麺できるのは私たちにしかない技術のひとつです。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

東日本大震災の福島原発事故の影響で、福島県は多くの風評被害にあいました。食品だけでなく、人、モノ、全てに対する、被害は多くの人の心を苦しめてきました。

その様な状況下でも決して諦めず、良いものを作りたいという熱い想いをもった生産者の方々の努力を、これからは新しいカタチで世の中に送り出していく。食の未来を福島から変えていく。そんな想いで福島の米にこだわった商品づくりをしています。

〈おすすめの食べ方〉

茹で時間は2分30秒で、茹で上げてから水でめるとよりコシも出てきます。モチモチした食感を活かした、パスタ風アレンジの相性がいいので、ナポリタン・ミートソース・カルボナーラ・ペペロンチーノなど王道のレシピで食べていただけます。

また、シンプルにめんつゆでぶっかけ風でも美味しく食べていただけます。



〈アルファ電子の技術と美味しさ〉

アルファ電子の商品は工学院大学との産学連携の事業により、科学的根拠をもって美味しいと裏付けされた数値管理のもと、食感・香りなどにこだわった商品を製造しています。

お米ならではのモチモチ食感は、小さなお子様から大人まで好んで食べていただけます。モノづくりの企業だからこそ出来る、高品質で安心安全な商品をお客様へ提供いたします。

〈商品名〉古今東北 福島県産天のつぶ使用 もちっと米粉パスタ

【分類】: 日配

【製造者名】: アルファ電子株式会社 食品事業部

【製造地】: 福島県須賀川市

【主な原材料】: 米(福島県産)

【内容量】: 90g × 2

【賞味期限】: 365日

【保存方法】: 常温

【JANコード】: 4573381184677

【ITFコード】: 14573381184674