

2018年度 姫路市ものづくり開発奨励受賞製品

米粉麺

株式会社琴食品



うどんでもパスタでもない
新しい食感
日本人になじんだ食感で
のどごしがいい米粉麺

米粉麺はグルテンフリー
小麦アレルギーの方にも
美味しいうどんを味わって
いただきたい。

グルテンとは…

小麦に含まれるたんぱく質の事で、グルテンが体内に入ることによって、身体に何かしらの疾患が出ることを小麦アレルギーと言います。

うどんには小麦が使用されていて、小麦アレルギーの方は食べたくても食べられない食品です。しかし、アレルギーの方にも、美味しいうどんを食べて頂きたい!そんな思いで、自社工場にて研究・試作を何度も重ね、長い年月をかけてついに小麦のうどんにも負けない、美味しい米粉麺が出来ました。もちろんグルテンを除去した「グルテンフリー」ですので、アレルギーの方でも安心して食べていただけます。



小麦アレルギーの方
はもちろん、ア
レルギーのない方
も是非一度ご賞味
下さい。



特 徴

**お年寄りにはのどごしが良く、食べやすい。
小麦アレルギーの方も安心して食べること
ができる、味にこだわった米粉麺。**

ある時、老人介護施設でお勤めの方から「高齢で食欲の無くなった老人でも、喉ごしが良いうどんなら食べてもらえる。これを更に喉ごしよく、小麦アレルギーとも無縁で、しかもうまい麺ができないものか?」とのご相談を受けたことをきっかけに、「米粉麺」の開発が始まりました。



微細粒粉へのこだわり

基準内粒度の米粉を作るには、米と小麦では粒子の構造が全く違うところから、小麦と同じような製粉方法では不可能です。米粉は小麦の様に細かい粒子にはならない上に、粒度が粗く、均一性がないと、麺が縮む原因になります。そこで、気流式粉碎法を採用することにより、微細粒粉にすることに成功しました。



製麺について

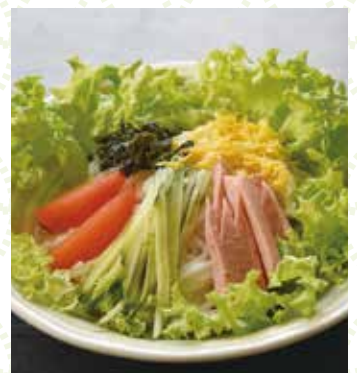
米粉は温かいうちは米粉だけで結合があるが、冷めると弱くなり、パサパサした腰のない麺になってしまいます。そこで、グルテン代用品が必要となり、たどり着いたのは昆布酸(アルギン酸エステル)でした。昆布酸は天然の階層から抽出され、FAO/WHOで評価され、極めて安全性が高いことが確認されています。また、昆布酸は、余分な塩分や脂質と結合して、便として体外に排出させる働きもあり、高血圧予防としての効果も併せ持っています。



琴食品の取り組み

**安心・安全な無農薬野菜をご提供するため、
店内で野菜の水耕栽培を行なっています。**

無農薬+硝酸態窒素の低減で、お子様や妊娠中の方、治療中の方も安心して食べられる、苦味・えぐみが少ない、やわらかくて優しい食感です。当社のお客様には、アレルギーや鼻炎などの体調不良でお困りの方がおり、これは食品添加物によるものではないかと考え、無農薬の素材を提供すべく、レタス、トマトの自社「水耕栽培」に取り組んでいます。



当社米粉面と従来品の比較

	小麦粉	米粉麺(従来品)	米粉麺(開発品)
グルテンフリー	×	○	○
喉ごしの良さ	○	○	◎
腰の強さ(もっちり感)	○	△	○
腰の強さの保持力	○	△	○
保水力(しっとり感)	○	△	○
高血圧予防	×	×	○

販売・製造元

株式会社琴食品

〒672-8071 姫路市飾磨区構2-14

TEL.079-234-8178

さぬきうどん 琴 構店

営業時間：AM11:00 - PM10:00

HP <http://www.koto-inc.co.jp/index.html>



有限会社
相互製作所
HP

会社概要

社名	株式会社琴食品
代表取締役	都倉 義直
設立	昭和51年2月
資本金	1,300万円
従業員数	40名

未



姫路産業館
2019HP