

消費拡大に打って出る

米粉100%麺製法開発

つなぎ使わずツルツル

盛岡の「十割そば」

盛岡市上堂3丁目の十割そば(石渡隆司社長、従業員50人)は同社独自の製麺システムを改良し、米粉100%の麺を開発した。24、25の両日、仙台市青葉区の同社店舗で公開する。米粉をブレンドし

た麺はあるが、100%はほとんど例がなく先駆的な試み。先細るコメの需要拡大、国内自給率の向上に貢献したい考えだ。

同社は「つなぎ」を使わずにそば100%で生地をつくり、切

ってゆで上げ、盛りつけるまでの製麺工程を2分間で実現する「瞬間自家製麺システム」を開発、製造販売している。

米粉麺は昨年春から約1年がかりで開発。

米粉は麺にする場合、

つながらずに切れてしまつのが欠点だが、同システムを米粉の麺作りに対応できるように

改良し、米粉を供給するメーカーとの協力で

100%麺を完成させた。

米粉の麺はツルツルとした食感で、でんぷ

ん質の米の味わいを楽しめ、そばアレルギーの体質の人でも食べられる。

同社のシステムは健康志向の高まりを受け、国内で約190店舗、海外では韓国ソウル市の1店舗で導入され、今後もグローバル展開を目指している。

米粉100%使った麺のシステムもすでに数社から引き合いがあるという。

近年、そば粉、小麦粉などの主要食材の国際価格が不安定になっている。一方、コメは

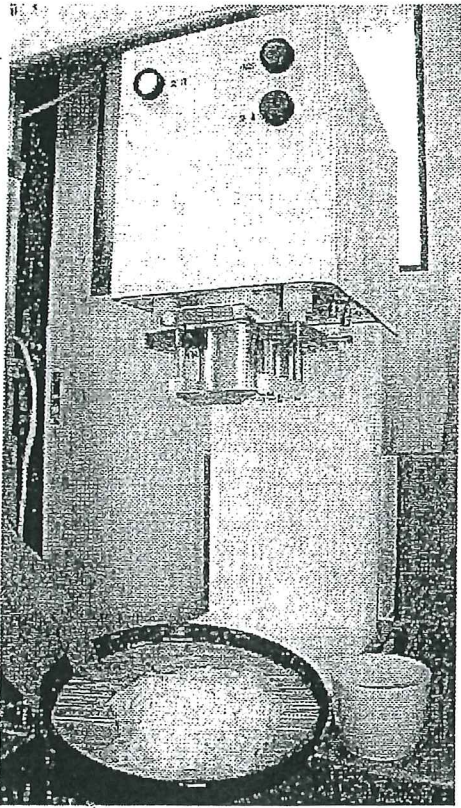
需要低迷に伴う余剰問題、日本の農業政策の在り方が問われる。今、米粉100%麺は

コメの需要開拓につながる一策になりそうだ。

同社企画営業部の新井田孝部長は「麺に使われる小麦粉の国際価格の高騰も想定される中、コメを使うことで、

自給率向上、消費拡大に貢献していきたい。今回はそのための大きな一歩」と意義を語る。

問い合わせは同社(019・645・6688)へ。



改良した瞬間自家製麺システムで製造した米粉100%の麺