

米粉シヨート Pasta

小国製麺(胎内)開発に力

デビューへ試行錯誤

製めん業の「小国製麺」(胎内市)が、県産米粉を使ったシヨート Pasta の開発を進めている。競

品として注目されているほか、コメ消費を向上させる一手としても期待されている。

争力や市場性に期待が持てるとして二十口までに、地域の特産物を使った新商品の開発を補助する国の事業の認定を受けた。同社は四月以降の商品化を目指している。

同社では長年の製めんノウハウを生かし、県産米粉を使った Pasta を研究。県産米は産地の認知度が高くブランド力があり、米粉としての品質も高いことから、事業化を図ることにした。

米粉は輸入小麦の高騰を背景に、小麦粉の代替

とりわけシヨート Pasta



タは長い Pasta と比べ、より多くの米粉を使っておいしい商品になる可能

入予定だ。よりおいしく、良い食感の商品になるよう米粉の比率を変えるな

県産米粉入りシヨート

Pasta の試作品を使って作ったカルボナーラ

(小国製麺提供)

性があると

して力を入れて

二月にはシ

ヨート Pasta 専用の製めん機を導

ど、現在も試行錯誤を重ねている。

同社によると、米粉を使った Pasta の市場規模は県内や関東圏などで約五百三十八億円。そのうち主要な購買層と考えている若年層や高齢者だけで、約二百九億円が見込めるといふ。

ホウレンソウやカボチャを練り込んで栄養価を高めた Pasta も製造し、品ぞろえを広げていく考えだ。同社は「地元の製粉業者や生産農家との関係を深め、地域の活性化につながる態勢を構築したい」としている。