



米粉の半生麺

県産米の消費拡大に一役

米沢市の食品開発会社

から1分半と短時間で簡単に調理ができる。

また、冷やし中華やサラダうどん、パスタ、焼きそばなど、さまざまな料理にアレンジができる、もちもち食感で食べ応えがあると評

だうどん、パスタ、焼きそばなど、さまざまな料理にアレンジができる、もちもち食感で食べ応えがあると評

【米沢市】県産食材を使用した食品を提供する「合同会社crop」（代表：高橋りなさん・31歳）が今年5月に設立され、米の消費拡大に一役買おうと、第1弾となる「米粉麺プラス」を商品化した。県産米で作った米粉に、米油、紅花のエキス、紅花の若菜の粉末をそれぞれ配合した3種類の米粉麺。半生麺で、賞味期限が半年、消費期限1年間と長期保存が可能だ。ゆで時間も1分

判も上々だ。

今後は、米粉を中心としたスイーツなどの新しい商品開発にも取り組む考えだ

う。高橋さんは「アレルギーの方もおいしく食べる

「当面は道の駅米沢やネット販売を予定しているが、さらに販路拡大を図っていきたい」と高橋さん

ことができ、体の中から健康になれるものを提供して、県産食材の消費拡大に貢献したい」と話す。



公益社団法人
全国農業共済協会

〒102-8411 東京都千代田区一番町19番地

購読 ☎03-3263-6413

編集 ☎03-3263-6727

毎週水曜日 月4回発行
(第5水曜日を除く)

©全国農業共済協会2023

<http://www.nosai.or.jp/>