

平成24年度第3回認定事業者事例

こめこうぼうぐらていあす

高橋 広一 氏 (米香房Gratia*s)

山形県新庄市十日町2082

電話：0233-22-2342



「Gratia*s」とは？

Gratias：ラテン語で“感謝”の意味

高橋広一氏は、自家生産したお米「さわのはな」を100%原料とした米粉麺「にゃ～めん」（1袋100g入り）を製造、販売しています。

開発にあたっては、粘りがあって噛み心地もよく飽きの来ない食感にこだわって開発したとのこと。

こだわりの米粉麺「にゃ～めん」は、新庄市内の「産直まゆの郷」、新庄駅構内「もがみ物産館」において販売しています。

また、新庄市内で5月から11月の間、月1回開催される「kitokitomaruマルシェ」において、調理した「にゃ～めん」を提供しています。



「にゃ～めん」が購入できる場所

- 産直 まゆの郷
新庄市十日町6000-1
営業時間 9：00～16：00
定休日 年中無休
- もがみ物産館（新庄駅構内）
新庄市多門町1-2
営業時間 8：30～19：00
定休日 年中無休



まゆの郷での販売



高橋氏は、自家生産米を原料とした、「焙煎玄米粉」、「米粉」も販売しており、高橋氏へ直接連絡することで購入可能です。



もがみ物産館での販売

産直 まゆの郷



認定事業計画の概要

- 高橋氏は水田13haを保有し、地域の担い手として独自の有機物施用と農薬の使用をできるだけ減らした農法にこだわり、あきたこまち、ひとめぼれ、さわのはなを生産。
- 近年、食味の良さが見直され消費者から人気のある「さわのはな」を原料として、米粉麺「にゃ～めん」を開発・製造し、直売所等での販売と近隣飲食店へ業務用の卸販売を行なっていくこととしています。