

# 米粉利用の取組の概要について ～地元産ハツシモを使った米粉で地産地消～

平成20年7月31日

(有)レイク・ルーズ

代表取締役 堀田茂樹



# I 米粉利用の取組経過

## 1. 取組のきっかけ

- もともとパン店を経営。お客さんの小麦アレルギーの話題から、以前から米粉パンづくりを独自に開始
- 南濃町の道の駅のオープンに合わせて、道の駅から地元産の特産物の相談を受けたことがきっかけ
- 研究会を立ち上げ、この地域で作られているお米(ハツシモ)を使った米粉めんの検討を開始

## 2. 米粉食品開発研究会

- H17年1月に稲作農家、おにぎり店主などの有志7名で設立。現在は9名
- 研究会では、①安全な食品②地産地消③米の消費拡大④小麦アレルギー対応製品を目的に研究

## 3. これまでの開発経緯

- H17.1 研究会 発足
- H17.5 試行錯誤の末、試作品 完成
- H17.6～海津市役所、古田岐阜県知事との試食会
- H18.4 製造工場の本格始動、道の駅での販売開始
- H18.4 (有)レイク・ルイスの米粉食品開発事業部へ衣替え



## 4. 「ベーめん」のネーミングの思い

- 研究会の目的でもある小麦アレルギーに優しい麺として、名称に「麦」を入れたくないため、米ヘンに面と書いて、「ベーめん」という造語としました

H18.3商標登録を取得済み

## II ベーめんの生産・販売の概要

### ○原料(地元産ハツシモ)の生産

- 農薬や化学肥料の使用を3割以上削減した「ぎふグリーン農業」の認定を受けた地元産ハツシモを使用
- 海津市の(有)福江営農さんから購入  
お米の使用量はH19で約30t(うち、めん向け24t、パン向け6t)

### ○米粉・ベーめんの製造

- 米粉100%(つなぎに小麦グルテンを使用しない独自製法)で製造
- 海津市の自社工場で製粉・製麺、1日約70~140kgの米加工
- 作業は1人で、1食1食手作り
- 製造のポイント(商品の差別化)
  - ・製粉時に熱をかけずに挽く…米の風味が保てる
  - ・アルファ化した米粉を一定割合混合する ※詳細は企業秘密

### ○ベーめんの販売

- 県内外の約30社と取引し販売。また、インターネットでも販売  
H19年度の売上げ実績は、めん:約30百万円、パン:約14百万円
- 最近の穀物価格の高騰を受けて、問い合わせが増えており、  
H20に入ってから前年の1.5倍の売上げ

生産・製粉・製麺・販売まで一貫した管理



ハツシモ



自社工場



スタッフ

### Ⅲ その他の商品化の拡大

- ベーめんラインナップ  
(玄米ベーめん、白川茶ベーめん、紫芋ベーめん)
- 米粉パン、純米カステラ(米粉のカステラ)の製造販売

詳しくは、[www.べーめん.com](http://www.べーめん.com) をご覧下さい

### Ⅳ 利用拡大に向けた今後の活動

- 小麦代用品でなく、お米にしか出せない味を追求して安全・安心な食品づくり
- ベーめんの地域特色を活かした展開
- ひいては、米の消費拡大、自給率の向上、地域の活性化へ