

～ 講師のご紹介 ～



株式会社 にじとまめ

だいひょうとりしまりやく たなか なおこ
代表取締役 **田中 直子** 講師
(中国四国米粉食品普及推進協議会会員)

「にじとまめ。」(店舗)
愛媛県西条市で、米粉を
使用したグルテンフリー
(小麦粉不使用)の焼き菓子
とパンの製造、販売。

Instagram



田中先生は、西条市産の米粉を使用した、焼き菓子
やパンを作るお仕事をしています。

西日本最高峰の石鎚山の湧き水に恵まれ、温暖な
瀬戸内海に面した西条市。「山と海」の恩恵を受けた
土地で育った素材を大切に、地産地消にも取り組ん
でいます。

2024年に山形県で開催された「第2回おいしい米粉
パンコンテスト」では、田中先生が作った米粉パンのお
いしさと高い技術が評価され、全国の応募総数111点
のなかで、準グランプリを受賞しました。

昔から大切にされてきた日本のおいしいお米。

そんなお米をもっといろいろな形で楽しんでほしいと
いう思いから、米粉を使ったレシピを日々研究し、皆さ
んに米粉のおいしさを伝える活動を続けています。

