

Komako So Sweet

北陸の 米粉スイーツ工房探訪記 VOL.3

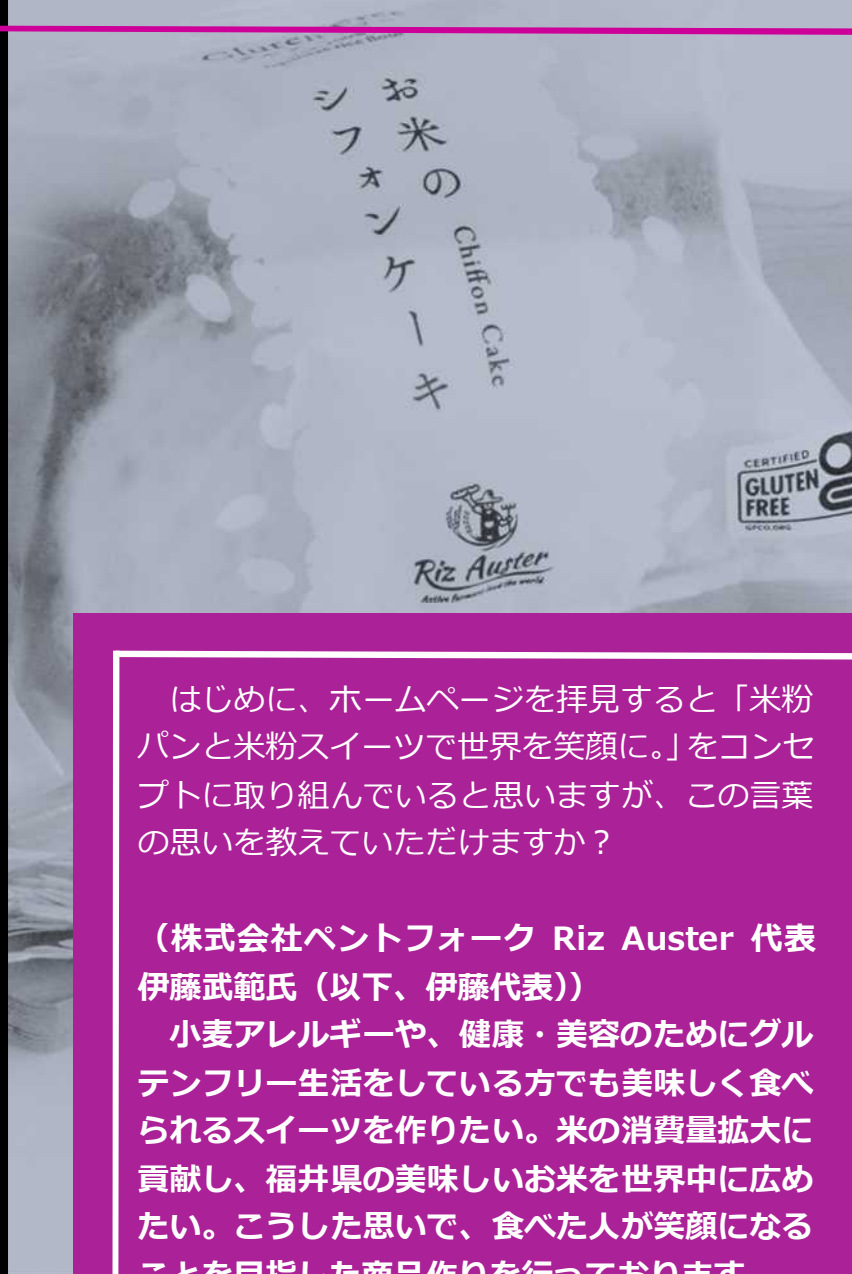
株式会社ペントフォーク Riz Auster

“お米のシフォンケーキ”

減農薬で自社生産する長粒米「越穂」の米粉を中心に、厳選した食材を使ったパンやスイーツを製造販売する Riz Auster（リスオースター）。

小麦アレルギーの方やグルテンフリーの食生活をされている方にも美味しく食べていただけるよう、Riz Auster のスイーツはすべてグルテンフリーの専用工場で作られているとのこと。

長粒種のお米「越穂」の米粉を使ったスイーツ作りやグルテンフリー専用工場での製造など、こだわりの米粉スイーツについて、お話を伺いました。



はじめに、ホームページを拝見すると「米粉パンと米粉スイーツで世界を笑顔に。」をコンセプトに取り組んでいると思いますが、この言葉の思いを教えてくださいませんか？

（株式会社ペントフォーク Riz Auster 代表 伊藤武範氏（以下、伊藤代表））

小麦アレルギーや、健康・美容のためにグルテンフリー生活をしている方でも美味しく食べられるスイーツを作りたい。米の消費量拡大に貢献し、福井県の美味しいお米を世界中に広めたい。こうした思いで、食べた人が笑顔になることを目指した商品作りを行っております。

「短粒種と長粒種をブレンド」

米粉の原材料に、「福井県にて減農薬で自社生産する食物繊維豊富な長粒米「越穂（えつほ）」を使用されている書かれています。コシヒカリではなく、長粒種(越穂)で米粉スイーツを作られているこだわりを教えてくださいませんか？

（伊藤代表）

長粒米はアミロース値が高く、短粒米のモチモチ食感とは違ってパサパサ。そのまま食べるには日本人の嗜好に合いませんが、米粉にしてパンに使用したときに、ふんわりさっぱりした食感になることが分かりました。今では、スイ

ーツ・パンすべての商品に短粒米と長粒米をブレンドした米粉を使用しており、ふんわり感ともちもち感、両方の特徴を活かした商品開発を行っております。

Riz Auster はオンラインショップのみで販売展開されていると思いますが、店頭販売はされていないのでしょうか。(オンラインショップのみでの販売の理由があれば教えてくださいませんか？

(伊藤代表)

店頭販売もしております。福井県の自社直営店、越麺屋(えつめんや)でも取り扱っておりますし、関西で複数店舗を展開している健康志向の小売店、Glosa Organic (株式会社 GA 様)でも取扱いいただいております。保存料の使用を避けるために冷凍流通させているため、店頭販売よりオンライン販売との親和性が高いのかと思います。らでいっしゅぼーや様、フェリシモ様などの EC サイトにも出品しております。



お店のおすすめ商品はどのスイーツですか、また、そのおすすめ商品のセールスポイントは。

(伊藤代表)

一番人気はシフォンケーキになります。福井県産の卵とお米、素材の味を最大限に生かした優しい味わい。高アミロースでふんわり食感を生みだす長粒米としっとりもちもち食感を生みだす短粒米。福井県産の二つのお米をブレンドさせることで生み出されるふんわりしっとり食感が人気です。

通販で購入する場合、冷凍便で届くと通販サイトに出ていますが、おいしくいただくために注意すること、コツなどありましたら教えてください。

(伊藤代表)

冷蔵庫で3時間ほどゆっくり解凍いただくことと、解凍後は冷蔵保存で、早めに召し上がっていただきたいというところです。



「商品はすべて グルテンフリー工場で」

グルテンフリーであることは大きなセールスポイントと思いますが、最近の傾向としては、健康面への配慮からグルテンフリーの食生活に取り組まれる方も増えてきているのではと思います。実際に米粉製品を製造販売されている現場ではどのように感じられていますか？

（伊藤代表）

Riz Auster の商品はすべてグルテンフリー専用工場で製造しており、主要商品では国際的なグルテンフリー認証「GFCO」を取得しています。海外ではグルテンフリーはもっと一般的な食習慣のため、非常に受けが良いと感じています。日本でも徐々に認識が広まってきており、弊社の商品も、グルテンフリー専用工場で製造していることや、自社で生産しているお米を使用している点など安心感が評価されてきていると感じています。

小麦高騰の影響もあり米粉が注目されていますが、一過性のものではなく継続的に米粉の普及推進を図るうえで大切なポイントは。

（伊藤代表）

やはり小麦粉の代替商品として定着させていくことが大切だと考えております。小麦アレルギーの方でもスイーツやパンを楽しめるとするのは米粉の大きなメリット。弊社の米粉もでん粉損傷を最小限に抑えた微細製粉で、製パンや製菓に適したきめ細かな米粉となっていますが、さらに長粒米と短粒米をブレンドすることで小麦粉に似た食感になるようにしています。今後、パンやスイーツといった最終商品を販売することで、その原料である米粉をアピールし、販売につなげていくことで継続的に米粉を普及させていきたいと考えております。

ありがとうございました。



Komeko Sweets shop

「お米のシフォンケーキ」のお求めはこちらで

越麺屋（えつめんや）

福井県福井市黒丸町 14-48-1

Tel 0776-89-1825

info@pentofork.jp

定休日：水曜日

9:00～17:00

<https://pentofork.jp>

オンライン購入先 <https://RizAuster.thebase.in>

