

KOMEKO SO SWEET

北陸の 米粉スイーツ工房探訪記 VOL.4

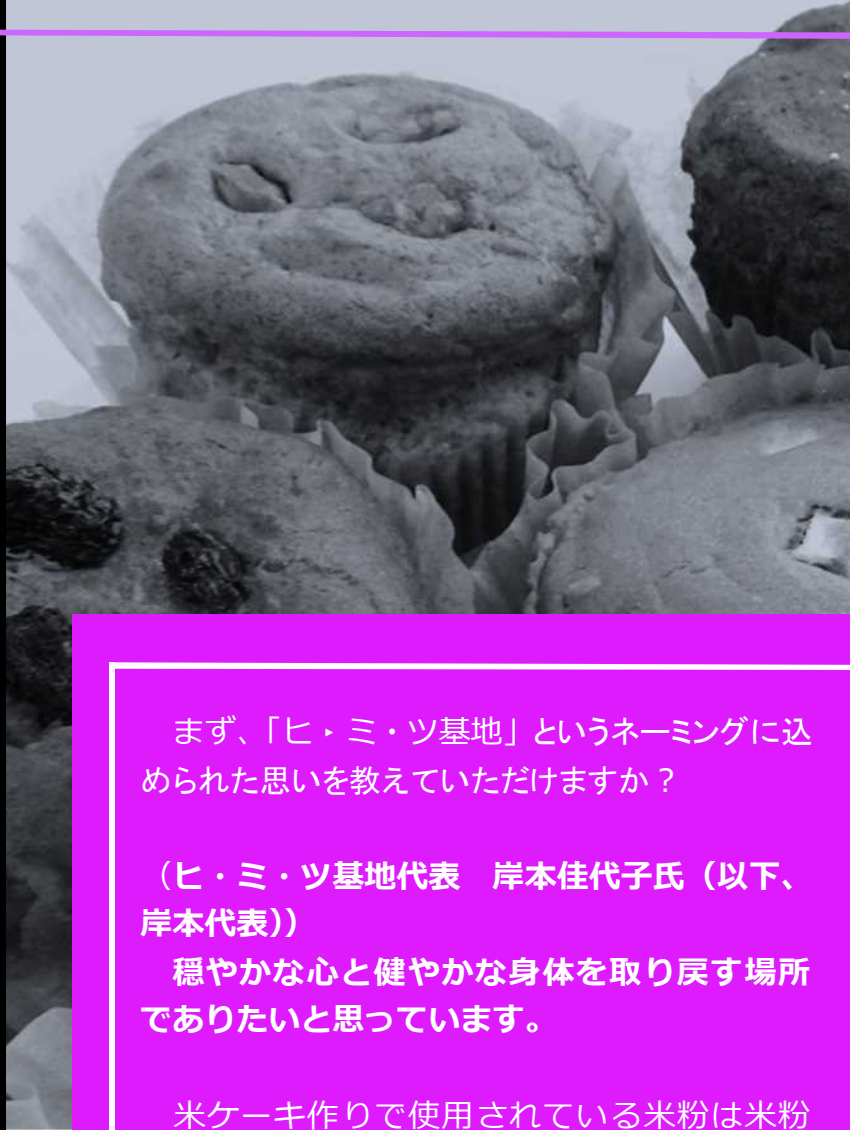
Natural foods
ヒ・ミ・ツ基地

“米粉のシュガーフリーマフィン”

「Natural foods ヒ・ミ・ツ基地」は、新潟駅万代口から徒歩 15 分のところにある米粉のスイーツ専門店。

グルテンを含まず、アレルギーに配慮して作られる米粉のスイーツは、食物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、健康志向の方にも人気とのこと。

米粉を毎日の食生活に取り入れられるよう商品開発に取り組まれているという「ヒ・ミ・ツ基地」のこだわりの米粉スイーツについて、お話を伺いました。



まず、「ヒ・ミ・ツ基地」というネーミングに込められた思いを教えてくださいませんか？

（ヒ・ミ・ツ基地代表 岸本佳代子氏（以下、岸本代表））

穏やかな心と健やかな身体を取り戻す場所でありたいと思っています。

米粉ケーキ作りで使用されている米粉は米粉パンで使われているものと同じものですか？

（岸本代表）

マフィンとシフォンケーキは群馬製粉様のリファリーヌを使用しています。きめ細かくしっとりした食感が特徴です。

米粉パンでは熊本製粉様の九州ミズホチカラを使用しています。ミズホチカラは米粉に製粉するときに澱粉の損傷が少なく、パンを作る時の膨らみに良いと言われています。

しっとり、もっちりした食感

米粉パンではもちもちの食感が特徴的ですが、米粉ケーキの場合の特徴は？

（岸本代表）

マフィンは、しっとりもっちりした食感です。当初生地が歯が歯にくっつく感じがする、

時間が経つと固いというお声を多く頂いた
ので、粉類の配合を調整してきました。細か
い粒子の上用粉を合わせて使うことで、滑ら
かで、柔らかい食感が加わりました。

シフォンは、ふんわり、しっとりした食
感です。ふんわりした食感は豆乳を細かく泡
立てることで可能になりました。上新粉とリ
ファリーヌを使用することで、ふんわりして
いるけれども、弾力があり、満足感の高い食
感となっています。

「全商品、小麦粉・卵・ 乳製品を使用していない」

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。

(岸本代表)

おすすめは、米粉のシュガーフリーマフィ



ン(バナナ、かぼちゃ、紫芋、安納芋、ピーツ)。
年々砂糖の摂取を気にされるお客様が増えてき
ました。シュガーフリーシリーズは砂糖を使わ
ずにお作りしています。素材の旨味、美味しさを
楽しんでいただけると好評です。

また、米粉のシフォンケーキのデコレーショ
ンバナラ味もおすすめです。柔らかく、ふんわり
した食感が特徴のデコレーションケーキです。
豆乳ホイップクリームでデコレーションしてい
ます。

シンプルな材料で、添加物の少ないケーキとし
て、お子様の初めてのお誕生日に多くご利用い
ただいています。

全商品、小麦粉・卵・乳製品を使用していない
ので食物アレルギーをお持ちの方でも安心して
食べて頂けます。また、素材の味を楽しむことが
できるため、食物アレルギーのない方にも美味
しく召し上がっていただいています。

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

