



「米粉ラーメン開発プロジェクト」の一環として、新潟中央高校の生徒が米粉ラーメンを試食し、メニュー名を考案します。併せて、米粉ラーメンの販売店舗を発表します。



県では、米粉の普及拡大に向けて、産学官が連携して米粉の魅力や特徴をPRするため、現在、「米粉ラーメン開発プロジェクト」を進めています。
本プロジェクトの一環として、新潟中央高等学校食物科の生徒が、完成直前の米粉ラーメン3種類を試食し、消費や流行を支える若年層の視点でメニュー名の考案を行います。

記

1 日 時

令和 7 年 11 月 19 日（水）午後 4 時から（60 分程度）

2 会 場

新潟中央高等学校内（新潟市中央区学校町通 2 番町 5317 番地の 1）

3 内 容

(1) 米粉ラーメンの販売店舗発表

米粉ラーメンを販売する 3 店舗を発表
（新潟拉麺協同組合 片山貴宏理事）

(2) 米粉ラーメンの試食、メニュー名考案

- ・米粉ラーメン 3 種類の食べ比べ（生徒）
 - ・メニュー名考案（生徒、片山理事）
- ※ 正式なメニュー名は、後日発表します。
※ 今回、取材の皆様の試食はありません。



9 月米粉麺試食会の様子

4 取材お問い合わせ

取材ご希望の際は、11 月 18 日（火）午後 3 時までに、以下の担当へご連絡ください。入構方法等を個別に連絡します。

5 密着取材の募集

商品開発に当たり、開発の裏側や、具体的な取組を密着取材し、本事業を一緒に盛り上げてもらえる報道機関を引き続き募集します。

新潟拉麺協同組合 片山貴宏理事（新潟ラーメンの伝道師）や、米粉麺開発先の株川崎食品、製粉事業者等への個別取材を県が調整します。ご希望の際は、以下担当へご連絡ください。

米粉PRキャラクター「コメパンマン」



本件についての問い合わせ先

販売戦略班（食品産業担当）安達、今泉
（直通）025-280-5963（県庁内線）2953

米粉ラーメン開発プロジェクトについて

1 趣 旨

県産米粉を使った身体に優しいグルテンフリー麺で作る美味しい新潟ラーメンの完成を目指すプロジェクトです。
 米粉の生産量全国1位、ラーメン王国である本県発、産学官が連携した取組として「米粉ラーメン※」を開発、店舗販売を目指します。

※ 麺の食感やスープとの相性等の観点で、米粉麺の原材料の配合を試行錯誤し、最終的に県産米粉に国産米粉やでんぷん粉等を練り合わせた生地を製麺した「グルテンフリー米粉麺」を開発。開発した米粉麺は、フォーとは食感が異なり、また、小麦粉のようにつなぎのグルテンを含まないため、開発難易度が非常に高い。

2 内 容

- ・ 県産米粉を使用した米粉麺の開発
- ・ 米粉麺に合う米粉ラーメンの開発
- ・ 米粉ラーメンの販売（県内3店舗）

米粉麺の開発	米粉ラーメンの開発・販売(監修)
<p>川崎食品グループ <small>KAWASAKI SHOKUHIN GROUP</small></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ラーメン及び餃子を製造する食品会社 ・ めざましテレビ「FNSご当地うま撮グランプリ」で全国3位（令和5年度実績） （【海老寿DELUX】海老味噌ラーメン） 	<p>NR新潟拉麺協同組合</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ラーメン業界の地位向上、ブランド力の向上を目指した新潟ラーメンの店主団体 ・ 新潟ラーメンの伝道師、組合理事の片山 貴宏 氏が全体を監修

※ 米粉ラーメンの開発に当たり、新潟中央高等学校食物科の生徒も協力

3 スケジュール(予定)

月	項 目	内 容
8/5	米粉麺開発	米粉麺開発工場を公開 ※当日の様子は県HPに掲載（下記QR参照）
9/19	試食 意見交換	新潟中央高等学校食物科の生徒が米粉麺を試食、新潟拉麺協同組合と意見交換を実施
11/19	試食 【今回】メニュー名考案	米粉ラーメンの販売店舗発表、新潟中央高等学校食物科の生徒が米粉ラーメンを試食し、メニュー名考案
12月	試食会	米粉ラーメンのメニュー名発表、試食会開催(報道機関対象)
12月	米粉ラーメン 販売開始	県内ラーメン店舗3店舗で販売
2月	座談会	新潟ラーメンの伝道師・片山氏、米粉麺製造先の(株)川崎食品を交えて座談会を開催（総務省・家計調査「1世帯当たりのラーメン年間支出額」の結果発表時期に併せて実施予定）

※ 製品開発の進捗状況に応じて実施時期等に変更の可能性があります。

都度、プレスリリース等を通じてお知らせの予定です。

