

## 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米粉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」<sup>注</sup>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。

注：同一製造ラインで小麦を使用した製品を製造

## 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)	若年層の視点で開発を助言
 <b>阿部幸製菓株式会社</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・阿部幸製菓のグループとなった川崎食品グループが、グルテンフリー米粉麺を開発</li> <li>・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</li> </ul>	 <b>新潟拉麺協同組合</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・新潟拉麺協同組合・片山貴宏理事が全体を監修</li> </ul>	県立新潟中央高等学校食物科生徒 <ul style="list-style-type: none"> <li>・食に関わる専門科目を学ぶ、食物科の3年生11人が参加</li> <li>・米粉麺を試食するなど、麺に合うスープのアイデア出しや、米粉ラーメンのメニュー名を考案</li> </ul>

## 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
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 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
12/16	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)
12/19	米粉ラーメン 販売開始	県内ラーメン店舗3店舗で販売 ※販売期間は、12月19日(金)～2月15日(日)までの期間中、金・土・日曜日のみ販売(各日、各店舗限定10食販売)
2月	座談会	新潟拉麺協同組合・片山理事、米粉麺製造の阿部幸製菓グループ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)

※ 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。

