



「米粉ラーメン開発プロジェクト」再始動
『夏季限定米粉ラーメン』の販売店舗を発表！
併せて、県立新潟中央高等学校生徒がメニュー名を考案！



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、「米粉ラーメン開発プロジェクト」に取り組んでおり、昨年度は冬季限定米粉ラーメンを販売しました。

今年度は、米粉麺の特長である「ツルツル・モチモチ食感、サッパリ食べられる」を活かして、夏場に美味しく食べられる米粉ラーメンの開発・販売を目指します。

本プロジェクトの一環として、県立新潟中央高等学校食物科の生徒が、開発中の米粉ラーメン9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 8 年 7 月 7 日（火）午後 4 時から（60 分程度）

2 会 場

県立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 9 店舗を発表
（新潟ラーメン伝道師 片山貴宏氏）

(2) 米粉ラーメンの試食、メニュー名考案

- ・米粉ラーメン 9 種類の食べ比べ（生徒）
- ・メニュー名考案（生徒、片山氏）

※ 正式なメニュー名は、後日発表します。



（昨年度の告知ポスター）

4 取材お問い合わせ

取材ご希望の際は、7月6日（月）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 密着取材について

商品開発の裏側や具体的な取組など、密着取材をご希望の場合は、以下の担当へご連絡ください。 ※ プロジェクトの詳細は別紙参照

新潟ラーメン伝道師 片山貴宏氏や、米粉ラーメンの開発事業者等への個別取材は、県が調整します。

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・経緯

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し、令和7年度から開始したプロジェクトです。

米粉用米の生産量全国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」の普及を目指します。

令和7年度は、グルテンフリー米粉麺を開発し、冬に合う米粉ラーメンを販売しましたが、今年度は、米粉麺の特長「ツルツル・モチモチ食感、サッパリ食べられる」を生かして、夏場でも美味しく食べられる米粉ラーメンを開発し、米粉ラーメンの種類や店舗数も増やして販売します。

【令和7年度に開発した米粉麺】

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」注を開発。

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

(ア) 次の3種類の米粉麺を使用したラーメンを県内9店舗（9種類）で販売

① グルテンフリー米粉麺（R7開発）

令和7年度に米粉ラーメン開発プロジェクトで開発した米粉麺

② グルテンフリー米粉麺（既製品）

グルテンフリー米粉麺専用工場（阿部幸製菓グループ）で製造した米粉麺

③ 米粉と小麦粉のミックス麺（新規）

自家製麺所のあるラーメン店舗が製造する独自配合のオリジナル米粉麺

(イ) プロジェクト参画メンバー

片山貴宏氏 (新潟ラーメン伝道師)	県立新潟中央高等学校食物科生徒 (米粉ラーメン探究チーム2期生)
米粉ラーメンプロジェクト全体を監修（R7から継続）	・食物科の3年生11人が参加 ・米粉ラーメンを試食し、メニュー名考案

3 スケジュール

月	項 目	内 容
7/7 【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
7/30	試食会	米粉ラーメンのメニュー名発表、試食会(報道機関対象)
8月初旬	販売開始	県内ラーメン店舗9店舗で販売 ※販売期間は、8～9月(夏季限定)
10月	結果報告会	新潟ラーメン伝道師・片山氏が、米粉ラーメンプロジェクトの販売実績等を報告 (新潟中央高等学校食物科の生徒も参加予定)

※ 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。

