

プロの味をご家庭でも！ “郡山産米粉めん”を使用した ランチフルコース料理教室開催！



ターゲット 2.2

令和 5 年 3 月 2 日
郡山市農林部
園芸畜産振興課
課長 植木 一雄
TEL：924－3761

SDGs ターゲット 2.2 「5 歳未満の子供の発育阻害や消耗性疾患について国際的に合意されたターゲットを 2025 年までに達成するなど、2030 年までにあらゆる形態の栄養不良を解消し、若年女子、妊婦・授乳婦および高齢者の栄養ニーズへの対処を行う。」

3 月 5 日（日）に「郡山産米粉めんを使用したランチフルコース料理教室」を実施します。
また特別ゲストとして、アルファ電子株式会社の樽川千香子社長もお越しくださいます。



料理教室で作るクリームうどん(左)、ぜんざい(中央)、スティックうどん(右)

1 米粉料理教室第 3 回

『米粉で作られた麺“う米（まい）めん”のランチコース料理教室』

日時	令和 5 年 3 月 5 日（日） 10:00～13:00
場所	THE KITCHEN PLATFORM（郡山市安積 4-230）
講師	菅井 恵美（えみたろ）氏（郡山市地域おこし協力隊）
メニュー	①サーモンとほうれん草のクリームう米めん ②結びう米めんのぜんざい
定員	16 名（満員） ※参加費 1 人 1,000 円

今年 1 月～3 月にかけて、郡山産の米粉・米粉食品を使った料理教室を全 3 回実施。

3 回目となる今回の料理教室のテーマは「米粉めん」。米粉めんを使用したランチフルコースの料理教室を実施します。

さらに、今回の料理教室で使用する米粉めん「う米めん」を販売しているアルファ電子株式会社の樽川千香子社長にもお越しいただき「う米めん」の特徴、魅力を語っていただきます。



今回の料理教室で使用する米粉めん
「う米めん」（左：玄米 右：白米）

<裏面に続きます。>

2 米粉ブース絶賛オープン中

郡山産米粉をつかった商品を販売する米粉ブースも絶賛オープン中です。初めての方でも、気軽に米粉を使っていただけるよう、ご家庭でも実践できる米粉レシピも設置しています。

- (1) 設置場所 THE KITCHEN PLATFORM 1 階
(郡山市安積 4 丁目 230)
- (2) 設置期間 3 月 31 日(金)まで
- (3) 設置物 レシピカード 全 8 種 (米粉クッキー、米粉の揚げラビオリ等)
- (4) 販売商品 あさか舞米粉 (1 kg) 650 円
う米めん 白米 (あさか舞) 648 円
玄米 (あさか舞) 756 円
※すべて税込み価格表示となっています。

〈参考〉米粉情報発信 SNS アカウント「こおりやま米粉キッチン」

米どころ“郡山”から、米粉に関するお役立ち情報やご家庭でも楽しめる米粉レシピなど米粉に関する様々な情報を発信するアカウント。料理教室など米粉普及推進事業の取り組みの様子や、郡山市周辺の米粉商品を扱うお店の紹介など、米粉に関する幅広い情報を発信します。これまでの米粉料理教室のレシピも公開しています♪

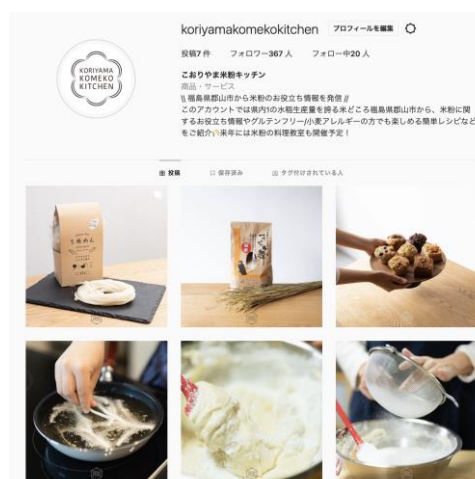


Facebook



Instagram

- (1) 名 称 こおりやま米粉キッチン
(開設日：令和 4 年 11 月 15 日 (火))
- (2) U R L Instagram <https://www.instagram.com/koriyamakomekokitchen>
Facebook <https://www.facebook.com/koriyamakomekokitchen>



〈参考〉う米めん

福島県を拠点に電子機器の製造・販売を行ってきたアルファ電子株式会社が「変わらない価値」の良い製品を作りたい、福島県への地域貢献ができる製品を作りたいと考えたことをきっかけに福島県産米を使ってつくった米粉麺。

忙しい毎日の中に“お米を食べる”という日常を残したい。誰でも安全に食べられる、無添加でグルテンフリーの日本一の米粉麺をつくりたい。そんな想いを込めているため、米粉とデンプンだけで出来ており、素材を大切に作られています。

小麦を使っていないので、小麦アレルギーの方でもお召し上がりいただけます。さらに、食品添加物のひとつである増粘剤は一切使用していません。

2021 年の第 8 回新東北みやげコンテストでは「アイディア特別賞」、2022 年 12 月のジャパンフードセレクションでは金賞を受賞しました。

