



山形

これが米粉？これが米粉!!
：お米のプロは米粉のプロ：
s究極のMade in 山形&
Made by 山形を追求してs

農事組合法人りぞねっと(山形県最上郡真室川町大字新町、齋藤隆幸組合長、02223・62・4456)は、山形県、新庄盆地の北側、秋田県との県境に位置する就農約300年の農家が母体となって設立された。

現在の8代目の組合長、齋藤隆幸氏は、お米の完全無農薬栽培に取組んでいる「運藏(うんぞう)」ブランドを展開するプロの農業人で、そのお米は大手ハンバーグチェーン店のメニューで扱われている。齋藤組合長は、現在の米粉ブームを迎える以前から米粉事業に参入し、本年度8年目となる米粉商品のパイオニアともいえる存在である。先駆者の宿命とはいえ、参入当時、「米粉」という前例のない分野で製造機器開発および商品開発を同時に手探りの状態から始め、試行錯誤を繰り返し、事業として確立してきた。

主な商品は、超微粒粉碎の白米粉&焙煎玄米粉の原粉をはじめ、それらを原料とする①米粉麺(うどん・パスタ・ラザニア・マカロニ等)②米粉点心類(餃子・焼売・肉まん等)③米粉スナック「山形チップス」の三本柱となっている。りぞねっとの商品の大きな特徴は「米粉を加えた物」ではなく「米粉で創った物」、つまり、米粉が主原料であるという点である。一部の商品を除き(*)、小麦由来の原材料を全く使用しない「小麦アレルギーフリー」の商品を展開しており、小麦アレルギーの方



同組合の商品の数々

も安心して食べていただくことができます。こうした点が評価され、PB商品の製造や地産地消を推進している他の県にも、お米をお預かりして製粉・製麺し、商品にしてお返しするOEM供給を行っている。

同組合のホームページには、OEM供給に関することや米粉麺を使ったおすすめレシピなどの情報が掲載されているので、ご興味のある方は一度、ご覧いただきたい。
(<http://www.risonet.or.jp>)

※小麦アレルギーフリーは「粉」「麺」「餃子」「焼売」「肉まん」については小麦由来の原材料を含みます。

りぞねっと