

「本当に美味しい」を 目指して

ひかり



ひかり(中野区中央、代表取締役社長…大野公子・野田真由美、03・5385・4822、<http://www.soineme.co.jp>)は、創業26年の訪問介護事業と洋菓子の製造販売業(創作菓子ソワーム)を営んでいる会社だ。

グルテンフリーのお菓子作りを目標として、何ヶ月も試行錯誤の上、小麦粉を一切使用しないお菓子やパン、焼き菓子などを作れるようになった。またNPO高麗が直輸入するコーヒー発祥の地エチオピアの「野生の森のコーヒー」や上質なキリマンジエロコーヒーなども取り扱っている。

近年、グルテンが及ぼす人体への影響の研究が進み、様々な負担があることがわかってきている。同社の代表者も突然小麦粉アレルギーとなり、小

麦粉を抜く食生活を半年間行うことでようやく湿疹がひくようになった。また、同時に疲れない、眠くならない、集中力が増す、体重が10キロ落ちるなどの良い変化が起こった。

グルテンはパンの膨らみやうどんのコシには欠かせない粘りを生じさせるタンパク質の成分であるが、急激な血糖値の上昇を起こしたり、腸に張り付いたりすることで必要な栄養の吸収を阻害し、腸の働きを妨げてしまう。同社は米粉や平飼いの卵、グラスフェッドバター、てんさい糖などの体に負担の少ない素材を吟味し、より美味しいものを発信していきたいと考えている。「詳しくはホームページをご覧ください。一覧の上お問い合わせください。多くの方の御来店をお待ちしております。」



グルテンフリーの「ゴルゴンゾーラのチーズケーキ」