

日本のお米需要拡大への挑戦、武蔵野フーズが国産米を使用した冷凍生麺「米粉で作った麺」シリーズを新発売

～日本の食卓に欠かせない「毎日でも食べられる麺」を目指して～

株式会社武蔵野フーズ(所在地:埼玉県朝霞市、代表取締役社長:安田 信行、以下 武蔵野フーズ)は、お米需要拡大へ挑戦するため、国産米を使用した冷凍生麺「米粉で作った極細麺」、
「米粉で作った平打ち麺」を2023年2月に発売しました。



商品パッケージ

(画像左:米粉で作った平打ち麺、画像右:米粉で作った極細麺)

1. 開発背景

現在、円安等の影響による外国原料の高騰を受け、日本国内の食材に目を向ける動きが増えています。年間6,000万食の業務用冷凍麺を製造する武蔵野フーズでも、このたび日本の食卓に最も馴染みのある「お米」に再注目し、これまで培った技術や経験を活かし、冷凍米粉麺を開発しました。国産米から作った米粉を使用することで食料自給率への貢献はもちろん、日本古来よりの主食「お米」のおいしさを再発信していきます。

2. 商品の特徴

米粉麺の代表としてベトナム料理の「フォー」が挙げられますが、スープの味や作り方に馴染みがないことにより日本の食卓にはあまり普及していません。主に東南アジア原産米で作られているフォーに対し、武蔵野フーズでは、日本産米を原料とした米粉を使用することで、つるんとした喉ごし、白米のように様々な料理に合う癖のない味に仕上げました。また事前解凍不要な冷凍生麺なので、短時間茹でただけで喫食いただくことができ、大変便利です。



商品比較

(画像左:米粉で作った極細麺
画像右:米粉で作った平打ち麺)

(茹で時間目安: 極細麺 1~2 分、平打ち麺 2~3 分)

更に米粉麺はグルテン摂取を控えたい方にとって、大豆麺やこんにゃく麺のような従来の代替麺よりも老若男女問わず食べやすく、朝・昼・夜いずれの食事でも満足感を得られるメニュー展開が期待されます。

3. おすすめ調理例

味に癖のない麺は、和・洋・中どの料理でもお楽しみいただけます。



【和食調理例】
めんつゆで「うどん」や
「そうめん」のように



【洋食調理例】
パスタソースで
「フェットチーネ」や
「スパゲッティ」のように



【中華調理例】
ラーメンスープで
「中華麺」のように

4. 商品概要

商品名	米粉で作った極細麺 / 米粉で作った平打ち麺
内容量	めん 110 グラム×3 / めん 110 グラム×3
原材料	米粉(国内製造)、食用こめ油／加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム、アルギン酸エステル)
価格	オープン価格

※本品製造工場では、小麦・そば・卵・乳成分を含む製品を生産しております。

現在全国の量販店や飲食店への導入に向け、営業活動を強化しております。

また、当社通販サイト「本格冷凍麺工房武蔵野(<https://menkobo-musashino.com/>)」でも2月下旬～の販売を予定しております。

5. 商品に関するお問合せ

株式会社武蔵野フーズ 営業部 EC 課担当まで

Mail: musashino.foods@ms-net.co.jp