

2) 米粉のつるつるラーメン「あかり」の開発ストーリー

小麦アレルギーの増加や、昨今の小麦価格の高騰、また健康志向等により、小麦以外を原材料とした麺がこれまで開発されてきました。

しかし、ゆでると麺同士がくっついたり、食感が柔らかすぎたり…。
どの麺もラーメンなのか、うどんなのか、パスタなのか、はっきりとしない状態でした。
今回はそれらの麺では満足できなかった層をターゲットとして商品開発しました。

また、麺については塩分ゼロのため、食事制限の中で塩分を気にしなければならない
高血圧の人、国内に1,330万人いる慢性腎臓病患者も取り込める商品となっております。

- ・塩分を気にしている高血圧、慢性腎臓病患者
- ・小麦アレルギーで麺類をあきらめている人
- ・健康のために小麦を避けている人
- ・今までの米粉麺に満足していない人

今までにないしっかりとした食感と麺離れの良い“減塩グルテンフリー米粉ラーメン”。
従来品では満足できなかった層にもしっかりと満足いただける商品が誕生しました。
これまで食事制限によってラーメンを諦めていた人が、塩分を気にせず周りの人と同じメニューを楽しんでいただけます。



麺については塩分ゼロ
ラーメン1食 2グラムを実現

3) 「作りたい」を叶えてくれた 地元の生産者様と、製造パートナー

弊社は「令和4年度 米粉商品開発等支援対策事業」農林水産省によるプロジェクトに採択され、本事業を推進しています。

代表の活動拠点である千葉県八千代市の農家 法人米本（千葉県八千代市）より米粉の原材料を提供いただき、本製品の原材料として使用しています。
八千代市農政課の協力も受けながら商品開発を行なっております。

また、小林生麺株式会社（岐阜県岐阜市）と提携し、グルテンフリー専用工場にて本製品を製造。私たちが求めている“今までにないしっかりとした食感”“麺離れの良い米粉ラーメン”を再現していただきました。

<商品概要>

- 商品名：米粉のつるつるラーメン「あかり」（しょうゆ、味噌、豚骨）
- 原材料：うるち米（千葉県八千代市）
- 内容量：79g（麺 75g、スープ4g）
- 生産国：日本
- 保存方法：常温保存

4) クラウドファンディングに挑戦

ラーメンを食べられない人たちがいます。
病気により1日4gという厳しい塩分制限をしなければならない人、小麦や卵にアレルギーを持っている人たち。
ラーメンは絶対に食べなければならないものではないけど、家族と、友人と、みんなと一緒に同じものを囲みたい！
そんな笑顔が輝く、明るい食卓を実現させるため、クラウドファンディングに挑戦します。



プロジェクト名

“食卓から消えた笑顔”を取り戻したい～米粉のつるつるラーメン「あかり」

<募集サイト> CAMPFIRE

<URL> <https://camp-fire.jp/projects/view/715378>

<応募概要>

応募期間：46日間 2024年1月15日(月)～2024年2月29日(木)

目標：支援金額 100万円 (All-or-Nothing 方式)



5) 株式会社八十八研究所 会社概要

本社：新宿区新宿6丁目29番11号 新宿イーストクロスタワー10F

拠点：米粉の学校 Orange Spoon（千葉県八千代市）

代表者：駿河かおり

設立：2023年1月

事業概要：米粉類を原料とする食品の製造、加工及び販売
食料品、食料加工品、料理に関するコンサルタント

会社HP <https://kome88.jp/>

購入サイト <https://88kenkyujyo.official.ec/>



本件に関するお問い合わせ先

株式会社八十八研究所（PR事務局：幕張PLAY株式会社内） 広報・PR室：石井貴美子

携帯：090-2425-4923 Mail：m-play@makuhari-play.jp



八十八研究所