

そばに米粉！？職人の新たな挑戦！
世界初！二八の二八そば誕生！



株式会社ジパングフードリレーションズ（本社：大阪市北区、代表取締役：安藤育敏）は、そば職人歴 40 年の経験を持つ「職人きむら」と共同開発した「二八の二八そば（にはちのにはちそば）」を柚子香（ゆずか）ブランドで、2025 年 2 月 28 日に通販で販売を開始します。

通常の「二八そば（にはちそば）」は、そば粉 8 割＋小麦粉 2 割の割合で作られたそばを指しますが、「二八の二八そば」の特徴は、『そば粉 8 割＋小麦粉 2 割＋（小麦粉 8 に対して 2 割の米粉）』を使用した、世界初の商品です。

● 世界初の試み＋サステナブル商品のコラボ



見つけ出された黄金比率。見た目は通常の二八そばと変わらないが、米粉を混ぜた「二八の二八そば」は、米の甘みやコシの強さを感じ、通常のそばよりもしっかりとした食感が特徴です。

また、米粉には三重県で栽培された「ミズホチカラ」の規格外米を粉碎した「箔米粉（はくまいこ）※」を使用。※箔米粉…高級米の割れ米などの規格外米を粉碎し、米粉にしたサステナブルな米粉。（箔米®（はくまい）は株式会社ジパングフードリレーションズの商標）

● 職人きむらの想い



美味しいそばを食べていただきたいという想いは常に持っているが、今回は世界初の試みに胸がワクワクした。

実際に食べてみると、今まで食べた中でも一番美味しいそばが完成したと感じている。

サステナブルな持続可能な食材を使うことで、世のため、人のためになり、美味しさと同時に社会貢献にもつながればと願います。

● 代表・安藤育敏コメント



箔米粉と本格手打ちそばの融合。最初はどうなるかわからなかったが、何度も挑戦して完成した。今までにない商品だからこそ、新たな可能性を秘めている。

未来の子どもたちへ、世界の人々へ。大阪の職人が作り上げた工夫のある美味しい食を通じて、想いとともこの商品を受け取り、美味しく食べて楽しんでいただきたいと思います。

【会社概要】

懐かしい日本の味を、未来へ、世界へ。大正生まれのおばあちゃんの愛情が詰まった出汁カレーが原点。

『ジパング製法』出来立て 10 秒以内の美味しさを、ひとつひとつ丁寧に作る手作りレトルト

カレーEXPO準GP獲得！「大阪和風出汁カレー」を売りにする「ジパングカレーカフェ」を運営

会社名：株式会社ジパングフードリレーションズ

所在地：大阪府大阪市北区中崎西 3 丁目 3-4

代表者：安藤育敏 資本金：123 万円 創業：2019 年 12 月 3 日

会社 HP：<https://zipangu-food.co.jp/>

【本リリースに関する報道・お客様からのお問い合わせ先】

株式会社ジパングフードリレーションズ

電話：090-8388-3922 (担当：安藤) FAX：06-7635-2917 メール：info@zipangucurry.com



会社 HP
QRコード