

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

①7

彩のかがやき米粉パウダー（みたけ食品工業株式会社）

コロナ下の巣ごもり需要で、一時、スーパーの棚から蒸発したと話題になった粉製品。中でも、もちり感が特徴の米粉は、お好み焼きやパンケーキの生地にピッタリだ。

「彩のかがやき 米粉パウダー」は、欧米で以前から注目されていた健康志向のノングルテン製品。欧米のグルテンフリー認証基準よりも非常に厳しい、日本のノングルテン米粉認証基準をクリアした第1号である。吸油率が低いので、天ぷらや唐揚げもサクサクになる。振るわなくてもダマになりにくい微粉仕上げなので、お菓子作りの手間も省ける。

みたけ食品では、埼玉県産を中心に年間4,000 tの米を契約。米粉製品には大豆粉と混合したパンケーキミックスや、天ぷら粉、からあげ粉などもシリーズ品として全国で販売。

食料自給率の向上を目指す日本の農業。国産米の販路拡大にも一役買っている。海外の展示会にも出品するなど、今後は、海外への市場開拓も期待されている。



■みたけ食品工業株式会社

1959年 前身の武内商店から、みたけ食品工業(株)を設立
2002年 鴻巣工場完成(2011年同工場内に新工場竣工)
2018年 ノングルテン米粉認証の第1号を取得
2019年 現在地に本社社屋を新築
代表取締役: 武内秀行
本社: 〒335-0023 戸田市本町1-5-7 TEL: 048-441-3420
<https://www.mitake-shokuhin.co.jp/>
(戸田支店取引先)