

「食のバリアフリー化に対応した身体に優しい新商品の開発」

沖縄県の経営革新支援制度に認定

食が多様化しているなか、これまでの素材にこだわった商品づくりの経験を活かし、米粉や大豆粉を活用した栄養価が高く身体に優しい商品を開発をすることで、老若男女が取り入れやすいおやつを提供します。



■商品名:米粉ココアスコーン



■商品名:大豆粉シフォンケーキ

沖縄県北谷町で菓子製造業を営んでいる焼菓子工房ひよまめ（代表：宇良瞳）と申します。当店は焼菓子、スコーンやシフォンケーキなどを中心に販売しております。

この度は、「食のバリアフリー化に対応した身体に優しい新商品の開発」をテーマに経営革新計画に申請し、承認をいただきました。

新商品として、大豆粉や米粉を使用したスコーンやシフォンケーキを販売していきます。

特に、グルテンフリーに興味を持たれている方、健康志向の方、小麦アレルギーの方をターゲットに『小麦粉不使用商品』の開発と販売を実施しております。当店の特徴は食のバリアフリー化です。

社会情勢の影響で小麦粉が高騰していることやグルテンフリーの需要が高まってきた近年、低糖質で腹持ちのよい米粉や大豆粉が世間で注目されていま

す。

お米を細かく砕いて粉末状にした米粉で作る商品は、食感がもちっとしてお米本来の甘さが良いと感想をいただきます。

大豆を粉末にして作られた大豆粉の商品はきな粉のような香りがあり、タンパク質も取れるので一石二鳥と喜ばれています。

また、当店ではグルテンフリーのみならず、従来の小麦粉を使用した商品も販売しており、老若男女にお買い求めいただいております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

◆【リリースのポイント3つ】

① 素材へのこだわり

きび砂糖、平飼い鶏が産んだ卵、マーガリンは使用せずトランス脂肪酸フリーであるバターを原材料に使用

(添加物などをなるべく使わず、体に優しい素材を使って安心なおやつを提供。原材料はこだわりを持ったものを使用。)

②顧客ニーズへの対応

アレルギーのあるお客様に対応した個別注文が可能。

(小麦粉を米粉、牛乳を豆乳に変更する、卵不使用など)

③「食のバリアフリー化」

焼菓子専門店で従来の小麦商品のほか、お好みで米粉や大豆粉商品をご購入いただくケースや、アレルギー対応として米粉や大豆粉商品をご購入いただくケースなど、あらゆる場面で当店の商品をご購入いただいております。

また、ご自分用や手土産などあらゆるシーンでご活用いただいております。

5.【この商品・サービスをはじめた理由】

近隣保育園や学校行事、地域の自治会など多めに注文をいただくことがありましたがその中には小麦粉アレルギーや卵アレルギーなどの対応で、米粉に変更することや牛乳を豆乳へ変更等の対応、卵不使用など個別対応を以前から行っていました。

多様なニーズに対応するため、グルテンフリー商品を常時店頭販売ができるように米粉や大豆粉を使用した商品の開発を実施しました。

アレルギーや食の多様化に尊重しながらご家庭、親戚、学校や職場、友人関係

からそれを意識しみんなで楽しくおいしい時間を共有できる取り組みに貢献していきたくと思います。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴

- ・2012年 1月 焼菓子工房ひよまめ 開業

■その他（特許・表彰など）

- ・北谷町産品コンテスト 奨励賞受賞

■商品概要

商品名	ギフトボックス（グルテンフリー商品＋小麦粉商品）
特徴	米粉シフォンケーキ、大豆粉シフォンケーキ、小麦粉スコーン6個、バタークッキー2枚
発売日	2023/2
PR	金額や数量、素材などご相談承ります。 単品販売も実施しております。



<資料に関してのお問合せ先>

焼菓子工房ひよまめ

広報担当：宇良 瞳

電話：098-926-2523（携帯 090-1949-4610）

E-Mail：info@hiyoumame.okinawa

Instagram：https://www.instagram.com/hitomi.hiyoumame/

HP アドレス：https://hiyoumame.okinawa/

住所 〒904-0103 北谷町字桑江 334-5