

Made in Kushima
逸品ストーリー

串間から世界へ！「グルテンフリー麺」

株式会社 川北製麺



オンラインショップでグルテンフリー麺を使用した商品を購入することができます。



つるつとした食感で、のど越しの良い麺。『グルテンフリー麺』は普段食べ慣れている麺と同じような感覚で食べることができま

す。「品質のこだわりとして、認証された安全な原材料を使っています」と語ってくれたのは、株式会社川北製麺の3代目社長・有田豪さん。製麺業としては約70年の歴史があり、現在は『グルテンフリー麺』に力を入れています。

『グルテンフリー』とはアレルギー認識の強い小麦粉に含まれるたんぱく質（グルテン）を摂取しない食事法です。美容やダイエットにも影響があると言われていたことから、健康に気を遣う女性のあいだで注目されています。また、『グルテンフリー麺』は種類も豊富で、遣うさまざまな料理に活用できることが強みです。

「まずは一度手に取って食べてもらいたいですね」と有田さん。関東や関西で行われた展示会でも評判が良く、某高級ホテルに隣接するレストランからも声が掛かりました。また、台湾や香港、マカオなどの海外へ向けた出品も予定しています。

スイーツなどではよく耳にするグルテンフリー。これを機会に『グルテンフリー麺』に挑戦してみたいかがですか？