

# 遠賀屋糎こめのはな べいめん

福岡県 ワンヘルス認証



福岡県産のお米で作った  
世界に誇れるグルテンフリー新食材



減少を続けるお米の消費を止め、何とか拡大できないか——遠賀屋糎こめのはなの代表は、そんな思いを抱いていました。そこで2009年、県の農工商連携事業を活用して、お米を使った麺開発を始めました。すでにビーフンやフォーなどお米の麺は存在していましたが、「せっかく日本のお米で作るなら、世界にないような麺を作りたい」と試行錯誤を重ねます。お米にはグルテンが含まれておらず、それほど粘りがなく切れやすい。それでも、増粘剤を使わないことにこだわりました。そうして、米粉麺の加工に適した品種「ふくのこ」との出会い、さらに製粉機械の改良によって、2022年に米粉と塩だけを使った「べいめん」が完成しました。

開発と並行して、2015年にべいめん専門店「糎こめのはな」をオープン。様々な食べ方を楽しんでもらえるよう、和風だし、中華風の担々麺、イタリアンのトマトスープやカレーなど、6種類のスープを提供しています。「うどん、ラーメン、そば、べいめん。新ジャンルとして認識していただき、お米の新しい食べ方を世界に発信していきたいです」と代表は力を込めます。べいめんの可能性は広がるばかりです。

## 販売場所

遠賀屋糎こめのはな  
(飲食可)、福岡県よかもんショップ



通販サイト→



## ワンヘルスの実践内容

- 福岡県産のお米「ふくのこ」を使用（地産地消を推進）
- グルテンフリー、食品添加物の不使用（安全安心な食の提供）