= 田布施 農ある暮らし vol.7 =

~ 米粉で健康&豊かな食生活を! ~

『株式会社ネティエノ』は平成27年に農業参入し、翌年に町内の認定農業者に認定されています。『美しい田園風景を守りたい』という想いからスタートした『株式会社ネティエノ』の農業は主食用米の生産のみに留まらず、現在は米粉用米の生産にも力を入れています。「食べ物は命に関わるもの。だからこそ少しでも安心して安全なものを食べてもらいたい」という熱意から生まれたのは、『ノングルテン』の米粉でした。

この米粉は徹底した管理状況のもと、米粉用米の生産から米粉の製粉まで一貫して同社で行われています。令和元年には、県内の地域資源や技術を活かした特産品の中で特に創意・工夫がみられるものに与えられる『山口県特産品振興奨励賞』を受賞しました。米粉を使って作られたパンやお菓子などは、小麦アレルギーの人でも安心して美味しく食べられると人気です。

お米の世話から製粉、そして出来上がった米粉で美味しく安全な食品づくりを手掛けている『株式会社ネティエノ』。その一つ一つの工程に込められたこだわりと情熱が、多くの人の豊かで健康な食生活を支えているのです。

問経済課 農林振興係 ☎ 52-5805







ノングルテンとは?

『グルテン』は小麦に含まれ、水に触れると粘着性が出るたんぱく質のことです。

『ノングルテン』というのは、そのグルテンの含有量が 1 ppm 以下の米粉製品に付けられる表示のことです。 (参考:農林水産省)

私たちはこだわりを持って美味しいお米を 作っており、そのお米を使って作られた米粉は どんな人にも安心して食べていただけます。

ぜひ、私たちの作った米粉で、皆さまの健康 で豊かな暮らしをお手伝いさせていただけると 嬉しいです!

株式会社ネティエノ農業事業部 伊藤さん

