



グルテンフリー・砂糖不使用・  
保存料無添加・100%植物由来



紅茶・黒胡椒・塩麹など全6種



昭和22年創業



日本唯一の密閉型胴搗き粉砕



komekoiro

京都発!創業76年の老舗製粉所の挑戦

# 米粉ファクトリーブランド「komekoiro」デビュー

京都丹波産「きぬひかり」を製粉した米粉で作る  
グルテンフリー・シュガーフリーのグラノーラ全6種他

インバウンド土産やホテル朝食での提供など卸売にも対応  
1/31都内にて発表会開催、2/1発売スタート!

創業76年となる食料品製造業を営む有限会社朝日製粉所（創業：1947年、所在地：京都府南丹市、取締役：吉田将史・吉田奈帆以下「当社」）は、親子三代にわたって米粉を受け継いできた製粉所として、家庭での米粉活用法が分からないというお悩みにお応えするべく、手軽で美味しい米粉ファクトリーブランド「komekoiro」を立ち上げました。2024年2月1日（木）に米粉グラノーラ6種類を看板商品とし、自社ECサイトにて発売を開始いたします。1月31日（水）には都内にてメディア向け発表会を開催いたしますので是非ご参加ください。

京都丹波産のお米「きぬひかり」を自社で米粉に製粉して素材とした当社の米粉グラノーラは、グルテンフリーで砂糖不使用、保存料無添加にこだわって仕上げた栄養豊富な一品です。自然由来のやさしい味わいを目指し京都産の「甘酒」を利用して甘味を加えています。風味と色合いのアクセントとしてメープルシロップ・ココナツオイル・ドライフルーツやナッツなど有機素材や無添加素材を厳選し、自社工場で一貫して製造しています。事業再構築補助金を活用した加工品開発は、無添加食品・グルテンフリー食品など健康食品に興味をお持ちの方、家族やご自身の食生活を見直すマチュア世代の女性をターゲットとするほか、豆乳とあわせるとヴィーガン対応の食事になり米食文化にも親しんでいただけることから、ホテル・旅館にて近年増加するインバウンドのお客様向け提供商品としてもご注目いただいております。2024年2月にはなんばマルイにてポップアップストアの出店を予定し、今後は製造・販売の両面から米粉の魅力発信に努めてまいります。



### ブランド紹介

「まっしろな米粉からもっと食にいろどりを」をコンセプトに、米粉の美味しさをお届けする製粉所による食品ブランド。「米」という漢字はお米ができるまでの八十八の工程を表しています

komekoiro



### 企業紹介

有限会社朝日製粉所

自然豊かな京都丹波にある老舗製粉所。伝統的な胴搗き粉碎で製粉し、お米本来の風味を極力損なわずに良質な米粉・餅粉を製造し、京都の菓子職人方にご定評をいただく。高まるグルテンフリーの気運に応え、米粉をよりお使いいただけるようご家庭向け新商品の開発に取り組んでいる。卸売り、小売りともに対応。

<https://www.asahiseifun.com/>

<https://www.facebook.com/asahiseifunplace/>

### 新ブランド「komekoiro」プレス発表会

予約制

朝日製粉所 取締役 吉田将史・吉田奈帆がブランド概要、商品をご紹介します。商品開発者の徳重氏によるグルテンフリー業界についてのトーク等を予定しております。またブルミエメ（朝食カフェ）・パケモンテ（フランス菓子専門店）で発売予定のグルテンフリーメニューも発表します。

日時：2024年1月31日（水）13:00-14:00（受付12:45）

会場：ブルミエメ（東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル2F）

千代田線「代々木公園駅」1番出口より徒歩1分

小田急線「代々木八幡駅」南口より徒歩2分

ゲスト：徳重由比乃（とくしげゆいの）氏

靴スイーツとパン教室主催（鹿児島県曾於市）

<https://yuinokitchen-bread.com/>

対象：プレス・関係者様

予約：右記のWEBフォームよりお申し込みください <https://bit.ly/3tajx8H>



### 今後の展開 POP UP SHOP

「サステナブルデイズ in なんばマルイ」

日時：2024年2月21日（水）～2月27日（火）

場所：なんばマルイ（大阪府大阪市）

# 米粉グラノーラ

サクサク食感になるよう、工場のオープンで焼き上りを見極めながら少量ずつ手づくりしています。ヨーグルトにあわせてヘルシーなデザートに、サラダに歯応えを与えるトッピングに、低糖質で低脂質なおつまみに、食生活への取り入れ方は自由自在。そのまま間食としてもおすすめです。豆乳をかければヴィーガンに対応したグルテンフリーの朝ごはんとしてお手軽にお召し上がりいただけます。



### 主な特徴



#### 1 グルテンフリー

依存性の高い小麦を摂取しないことにより食べ過ぎを防ぐ効果があり、グルテンフリー食品は血糖値の上昇率が低い点から、健康的な食生活を目指す方に支持されています。

#### 2 砂糖不使用

安心して食べてもらえる食材にこだわるからこそ、砂糖不使用、保存料無添加、100%植物由来。京都で生まれ育った米粉屋として、原材料にも「きぬひかり」や甘酒など、京都産の食材を厳選して使用しています。

#### 3 京都産

自然豊かな京都丹波の地で親子三代にわたって米粉を受け継いできた朝日製粉所による製造。原材料となるお米を厳選して仕入れるところから商品包装まで一貫して手掛ける安心安全な製造背景です。

### 卸販売実績

リッツカールトン京都

朝食ブッフェ

コラボレーションパッケージ

アマン京都

朝食アラカルトメニュー 他

### 今後のコラボレーション

ブルミエメ

「ちょっとよそゆきの朝ごはん」を提供するカフェ

Instagram : @premiermai\_tokyo

米粉グラノーラを使用したグルテンフリープレート



PAQUET MONTÉ (パケモンテ)

フランス伝統菓子「フラン・パティシエ」専門店

Instagram : @paquetmonte\_tokyo

米粉を使用したグルテンフリーの米粉フラン パニユを限定発売予定





# 商品紹介

## 米粉グラノーラ

全て税込

内容量：150g (スタンドバック入り)  
サイズ：タテ200mm×ヨコ120mm×奥行55mm  
賞味期間：製造日より3か月

発売：2024年2月1日  
販売：https://www.asahiseifun.com/komekoiro/



### 甘酒米粉グラノーラ 1,300円

砂糖を一切使用せず、甘酒とお米本来の自然な甘味が味わえます。身体にいいものがゴロゴロ入っており、甘酒そのものは苦手な方でも召し上がっていただける優しい風味が特徴。

有機オートミール、ナッツ類、甘酒、きぬひかり米粉、ドライフルーツ類、有機ココナッツファイン、有機メープルシロップ、有機ココナッツオイル、塩



### 甘酒玄米粉グラノーラ 1,300円

焙煎してから製粉した玄米粉が香ばしい、風味豊かなグラノーラです。玄米は白米に比べてビタミン、ミネラル、食物繊維などの栄養素が多く含まれており、自然食材のほのかな甘みを感じられます。美味しく健康食品にトライしたい方におすすめ。

有機オートミール、ナッツ類、甘酒、焙煎きぬひかり玄米粉、ドライフルーツ類、有機ココナッツファイン、有機メープルシロップ、有機ココナッツオイル、塩



### 珈琲玄米粉グラノーラ 1,400円

焙煎した珈琲豆のほろ苦さと玄米粉の香ばしさがマッチした絶妙な味わい。フェアトレードの有機珈琲豆がそのまま入っており、牛乳に合わせるほかウィスキーなどお酒のおつまみにも。

有機オートミール、甘酒、有機メープルシロップ、焙煎きぬひかり玄米粉、ピーカンナッツ、アーモンドスライス、有機ココナッツファイン、有機ココナッツオイル、有機コーヒー豆



### 紅茶米粉グラノーラ 1,400円

有機ダージリンの茶葉をそのまま使用した上品な香り。美容フードとして人気があるクコの実や有機ココナッツチップスが入って栄養たっぷり。牛乳をかけるとミルクティー風の味わいに。

有機オートミール、甘酒、きぬひかり米粉、アーモンド、有機ココナッツファイン、有機ココナッツチップ、有機メープルシロップ、有機ココナッツオイル、クコの実、有機紅茶



### 黒胡椒米粉グラノーラ 1,300円

黒胡椒の辛味がピリッときたビールが進む大人の味わいでそのままオヤツとしてつまんでも。ヒマワリやかぼちゃの種がカリッとした食感のアクセントに。

有機オートミール、きぬひかり米粉、塩麹、ひまわりの種、かぼちゃの種、有機ココナッツオイル、黒胡椒、塩



### 塩麹米粉グラノーラ 1,300円

無添加の塩麹によるほのかなしょっぱさと旨みでサラダなどへのトッピングも。イソフラボンやビタミンEが豊富な丹波煎り黒豆の香ばしさもポイント。

有機オートミール、きぬひかり米粉、塩麹、黒大豆、有機ココナッツオイル、塩

## 米粉商品



### 米粉パンケーキミックス

価格：900円 内容量：300g 賞味期間：製造日より3か月

保存料無添加で、9か月の赤ちゃんからお召し上がりいただけます。卵を使わず、牛乳/豆乳/アーモンドミルクなどお好みのミルクと混ぜるだけで、もちもちパンケーキに。野菜ピューレを混ぜておかずパンケーキにも。



### 米粉たこ焼きミックス

価格：900円 内容量：300g 賞味期間：製造日より3か月

焼き上がる前から煮干と鯖節の深いたしが香る、komekoiroオリジナルのたこ焼きミックス。米粉でつくるたこ焼きは、外はカリッ、中はとろとろ。食感は軽くても食べごたえがしっかりあり、お米でできているので、タコ以外の色々な食材との相性も抜群です。

**米粉グラノーラ全6種セット**  
価格：8,000円  
内容量：各種150g×6個入

全6種のフレーバーを  
詰合せたお買い得セット

送料  
無料



**きぬひかり米粉**  
価格：590円 内容量：500g  
賞味期限：製造日より1年

丹波産きぬひかり米を使用しています。風味がよく、あっさりとした食味で、程よい粘りがあります。他の素材と合わせやすく、幅広くお料理やお菓子にお使いいただけます。

そのほか新羽二重餅粉や焙煎玄米粉などの製粉も取り扱っています。



【商品に関するお問い合わせ先】 有限会社朝日製粉所 京都府南丹市八木町八木杉の前40-4  
担当：吉田奈帆 TEL: 0771-42-2327 FAX: 0771-42-5710 E-MAIL: naho@asahiseifun.net https://www.asahiseifun.com/  
【取材に関するお問合せ先】 株式会社SUZU PR COMPANY 東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10代々木公園ビル2F  
担当：小林・瀬戸 TEL: 080-6390-8284 E-MAIL: suzupr@suzu-pr.com https://suzu-pr.com/