

山形県発！健康志向の革新的食品

庄内産自然栽培大豆を使用した『大豆麺』を開発

ECショップ及び週末開催の当社敷地内のマルシェで販売中

山形庄内の自然栽培農家との連携を強化し、農業と地域経済の発展に貢献するため、当社が主導する新たな取り組みを行なっています。

主な目的としては自然栽培農家さんの収穫面積の拡大を促進するために、当社で播種機を貸し出し、持ち回り制度を導入しました。これにより、庄内の農家の皆さんの自然栽培大豆の栽培が効率的に行われています。その大豆を当社で全量買取して大豆麺等色々な製品に活用しています。

山形県庄内産の無農薬・無施肥自然栽培大豆・大粒で旨味の強い大豆「里のほほえみ」を贅沢に使用した、健康志向の新たな麺が誕生しました。株式会社いにしえは、高タンパク・低脂質・グルテンフリーな「大豆麺」の開発に成功し、その特長をご紹介します。

この「大豆麺」は、大豆のみを原料とし、無添加・無着色であるだけでなく、もちもちした弾力のある食感と豊かな豆の風味が香る麺です。その秘密は、山形県庄内地域の豊かな自然環境で育まれた自然栽培大豆「里のほほえみ」にあります。この自然栽培大豆は、徹底した管理のもと、化学肥料や農薬を一切使用せずに栽培されています。大粒で旨味が強いのが特徴です。

そして、高タンパクでありながら低脂質であるため、ヴィーガンやベジタリアン等の健康意識の高い消費者にとって理想的な商品となります。さらに、グルテンフリーであるため、食物アレルギーを持つ方々やグルテンを避けたい方々にも安心してお召し上がりいただけます。

また、この麺は腹持ちも抜群で、満腹感が得られるため、健康的な食生活を送りたい方々やダイエット中の方々にとっても最適です。さらに、イソフラボンが豊富に含まれていることも特筆すべき点です。イソフラボンには女性ホルモンに似た働きがあり、女性の健康や美容に良い影響を与えるとされています。このため、「大豆麺」は、女性の健康をサポートする食品として期待できます。

「大豆麺」は、消費者の健康に対する新たなアプローチとして、ライフスタイルを豊かにする革新的な食品として、ますます注目を集めています。今後も、株式会社いにしえは、より多くの方々に健康と美味しさを提供するために、新たな挑戦を続けていきます。

現在、当社では味噌の保管・熟成のための蔵を探しております。味噌は湿度や温度により、発酵・熟成の仕方が大きく変化します。外気に左右されにくい蔵で保管することにより、お客様へより高品質のお味噌をお届けしたいと考えております。また、文化財保護の観点から県内で蔵はあるが全く使用していない方や蔵の使い道に困っている方等の情報を募っています。蔵にまつわる歴史と共に、当社で使用することによっての蔵の新たな活用と地域のコミュニティーの形成を共に築いていくことなどを考えています。



上：里のほほえみ使用 大豆麺
40g×2P 480円(税込)

下：クリームパスタ風・ボロネーズ風

《株式会社いにしえ》

2021年10月18日創業 山形県天童市糠塚2丁目3-11
代表取締役 伊藤誠

(株)いにしえは、「薬に代わる食を提供する」「あらゆる生きものと共生する農業を広める」をテーマに食品加工と小売・通販などを手掛ける会社。

〇お問い合わせ

(株)いにしえ 担当・伊藤

電話 023-616-7555

携帯 090-4881-6516

天童市糠塚2-3-11