

# 米粉クッキー 販促連携

## 食品2社 アレルギーマスターズ に対応

【新潟】新潟県長岡市 使用、5年間保存できるの食品企業などが米粉のクッキーを製造。亀田製の菓子会社で非常食大手6次産業化で連携する。

洋菓子製造の美松（長岡市）は新潟県産の米粉を、全国の自治体や企業に

コメを生産・加工するエコ・ライス新潟（長岡市）が美松に米粉を販売する。美松がクッキーに加工、尾西食品が販売する。美松が長岡市内に工場を6月にも整備し、アレルギーマスターズ物質の混入を防ぐため専用の製造ラインを設ける。

産能力を確保し、10月に全国で発売する計画だ。設備投資にあたり北越銀行が3千万円を融資し、総務省からは3千万円の交付金を受ける。

ココナツやアーモンドを使い、米粉特有のサクサクとした食感に仕上げた。食物アレルギーは、特定の食べ物を摂取した後にアレルギー反応を通じて皮膚や呼吸器などに生じる症状のこと。

一般的に米粉はアレルギーを起こしにくい食べ物とされている。小麦粉に比べると製粉コストがかさむが、一部の人間にとってアレルギーの原因となるグルテンを含まないなどの特徴を打ち出す。