

金芽米の米粉を100%

ロールケーキ

ミールケア=本社・穂保



米粉100%使用のロールケーキ

本業の給食サービス
のノウハウを生かす食
物アレルギー対応の製
品開発の一環で、グル
テンフリーのロールケ

ーキ「GOLDROLL」
L(ゴールドロール)を
5年ほど前に商品化
した。プレーン、いち
ご味の2種類を自社通
販サイトと、系列菓子
店「まつりや」上水
内郡信濃町IIで扱って
いる。

栄養豊富な層を残し
て精米した「金芽米
(きんめまい)」の米粉
を100%使用。食感
は「しっとり、もちも

ち」で、クリームもす
っきりとした甘さだ。
米粉の生地は巻く工程
で割れが生じやすく、
開発に苦労したとい
う。長さ18センチ、幅9
センチ、高さ6センチ。税込み
1620円。

グルテンフリー対応
商品は他に、米粉のホ
ットケーキミックス
(200グラム入り、同3
20円)もある。田子
美津子・商品栄養管
理本部長は「誰でも
安心して食べられるお
いしいものを提供した
い」と話す。

まつりやの営業は午
前9時30分〜午後5
時。火曜日定休。商品
の問い合わせはミール
ケア(TEL2095・888
00)。

