

平成 23 年 8 月 11 日

株式会社ウーケ

株式会社神明

ペンネ リガーテ  
『おこめのパスタ』 -Penne Rigate- 新発売のお知らせ

株式会社神明(以下「神明」)は、子会社の株式会社ウーケ(以下「ウーケ」)が開発した‘お米で作った新感覚のパスタ’『おこめのパスタ』-Penne Rigate(ペンネ リガーテ)- (以下「当商品」)を、8 月 15 日より全国一斉発売します。

## 記

## ■商品概要

当商品は発芽玄米\*1と白米を粉にして、7:3 の割合で混合し、つなぎに植物由来の糖類を用いて作った新開発のパスタです。発芽玄米・白米とも新規需要米\*2を原料としていますので、コメの消費拡大・食料自給率向上にもつながります。また、製造も米粉専用工場で行っています。

ウーケや神明にも健康食としての玄米についてお問合せを多く頂戴しますが、玄米食に挑戦される方の多くは、調理の手間や食べにくさから長続きしない様です。こうした声に応えるべく、当商品は徹底して「調理のしやすさ\*3」、「おいしさ」・「食べやすさ」にこだわりました。

小麦パスタ製品の多くが 10 分であるのと比べて、調理時間は 7 分と短く、手軽にそして美味しく発芽玄米の栄養を取ることができます。ミートソースなどのパスタソースはもちろん、和風の味付けにもよく合います。お米ならではのモチモチとした食感を是非ご堪能下さい。

\*1. 玄米を発芽させたもの。発芽玄米にはギャバ(γアミノ酪酸)が含まれており、血流改善やストレス低減効果が期待できると言われております

\*2. 主食用以外の用途のための種子、その他その用途が主食用米の需給に影響を及ぼさないお米のことです

\*3. 着想時はロングパスタで開発をスタートしましたが、「調理のしやすさ」、「ソースの絡みやすさ」を追求した結果、ペンネ・リガーテ(筋のあるペン先型ショートパスタ)で完成させました。

## ■開発背景

農林水産省では、食料自給率向上を推し進める政策として【新規需要米制度】を設けています。従来は、コメの生産調整(いわゆる転作)に参加するためには、水田を畑に変え、コメ以外の作物を作らざるを得ませんでした。新規需要米制度に参加することで新たにコメを作れるようになりました(米粉等の特定用途のコメを作った場合、その作付水田は、生産調整実施面積にカウントされることとなり、その実施者は、農業者戸別所得補償制度の対象になります)。

ただし、新規需要米制度には、「田植え前に実需者・用途を確定して申請する」というハードル(収穫されるコメを米粉等の特定用途に向けることを予め確定してから作付けしなければならない)があり、農業者とメーカーなど需要者との連携が不可欠です。

ウーケ・神明では、主食用米の国内取扱量No.1の神明のネットワークを駆使して、このハードルを超えるべく、加工用米の取扱いはもとより、米粉用や輸出用など新規需要米の取扱いの拡大に取り組んでおります。なかでも当商品は農業者が強い意欲で生産に取り組んで原料供給する、新規需要米である米粉用米を原料として製造しています。

## ■商品規格・イメージ

- 商品名称 :おこめのパスタ -Penne Rigate-
  - 商品規格 :210g
  - 参考小売価格:298 円(税込)※
- ※市場価格を拘束するものではありません

## ■会社概要

株式会社ウーケ

URL:<http://www.wooke.co.jp/>

住所:富山県下新川郡入善町下飯野 232 番地の 5

- ・富山県に本社と工場がある、無菌包装米飯の製造販売会社
- ・米と水だけでごはんを炊き上げパックする、完全無添加を実現



■本件問合せ先

株式会社ウーケ 管理部総務企画課長 愛場(電話:0765-76-0023)

■商品画像



■調理例画像

【洋風】ミートソース



- 材料 (2〜3人分)
- ・おこめのパスタ
  - ・ミートソース
  - ・パルメザンチーズ

- 容量
- 210g
  - 280g
  - 適量

作り方

- ①おこめのパスタは塩を加えた熱湯でゆでる。
- ②ミートソースとペンネを絡めて、パルメザンチーズを散らす。

【和風】フワっと長いも納豆



- 材料 (2〜3人分)
- ・おこめのパスタ
  - ・納豆
  - ・すりおろし長いも
  - ・乱切り長いも
  - ・万能ねぎ
  - ・納豆付属品のタレ、からし

- 容量
- 210g
  - 2パック
  - 3cm程度(50g)
  - 適量
  - 適量

作り方

- ①おこめのパスタは塩を加えた熱湯でゆでる。
- ②ボウルに納豆を入れ、ふわふわになるまで混ぜる。すりおろした長いもを入れ、さらに混ぜる。
- ③乱切りの長いもを添える。万能ねぎを散らし、お好みでタレを加え、からしなどを添える。

以上