



キンちゃん本舗株式会社

日本有数の米所の
佐渡産米を使用した
もっちりハードな
越のかおり麺



海と温暖な気候が生んだ
佐渡産りんごを
使ったストレートジュース

お米の微細粉体の
特性を活かした
ふんわりロールケーキ



宇宙先端技術と
近代農業の
コラボレーション！

化粧品メーカーや製薬会社などで
使われている機械に改良を加え
キメ細やかな米粉の作成を可能にしています



Photo supplied courtesy of Space X

2019年10月1日(改訂版)

100% へ挑戦

社訓

- 一、仕事から逃げるな。
- 一、数字に強くなれ。
- 一、ウソをつくな。
- 一、スピードを上げろ。
- 一、モチベーションを向上しろ。

**セイデンテクノ株式会社
キンちゃん本舗株式会社**

あいさつ



セイデンテクノ株式会社は、昭和48年に巻線抵抗器の専門工場として企業しました。発祥以来驚異的なエレクトロニクスの技術の進歩により、精密機器における技術は幅広い分野において、高い評価を得てきました。また産業連携による製品開発や太陽光発電や風力発電などの環境エネルギー分野などへ積極的に進出てきました。

セイデンテクノ株式会社
代表取締役

紫原行雄

佐渡は山や深い森に恵まれ、島の周囲は海に囲まれ対馬暖流によって温暖な気候であり、この温暖な気候と清らかな水と潮風に恵まれた自然環境のなか米栽培が盛んです。また、西三川地区においては古くから果樹栽培も盛んな地域であり沖縄を除く日本で採れる果物の栽培が行われています。

この度、新たに、自然の恵みにより栽培された農林水産物を活用し、六次産業化における事業を展開し、地域の活性化と雇用の創設につなげていきたいと考えています。

地元の耕作放棄地等を活用し米粉用の米を栽培し、食後の血糖値上昇を抑える米粉の製造とその加工品の製造販売と、地元の果物を原材料としたジュースやお菓子等の加工品の製造販売を行う為、施設設備を実施いたしました。

また、郷土料理の提供や地域の方々のコミュニケーションの場として活用していただくと共に笹川砂金山等地域資源を有効活用し、観光などの情報発信やサービス提供、インキュベーション機能を含む交流拠点の場を目指していきます。

地元農家による農作物生産の「一次産業」から、お惣菜やお弁当、ジュース、パン、バームクーヘン等の加工の「二次産業」、そしてそれらの製品を佐渡島内のホテル、直営店舗、サドメシラン登録店、全国百貨店、Web等で、更には海外での販売にもつなげていきたいと考えています。

米粉製粉工場事務所 完成写真

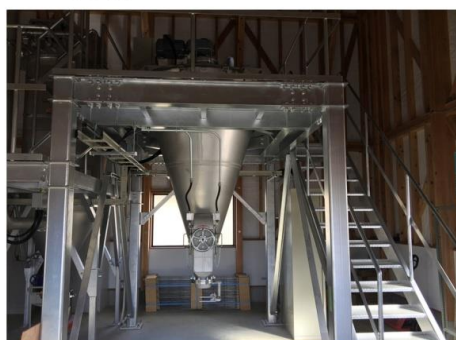
◎外観



◎米粉製粉製造設備
粉碎機



混合機



外観



りんごジュース工場

製造設備



喫茶店「米ころ」



米粉製粉製造への参入

日本の米事情は、米の消費拡大に向けた新たな分野である米粉の活用が推進されているが、伸び悩んでいる状況であります。米粉は、全国各地で多種多様に製造されています。しかし、用途にあった米粉はまだ拡大の分野があり、今、グルテンフリーに取り組むチャンスであります。

このようななか、米粉の取り組みは農家の経営安定向上、地域の農地荒廃の改善にもつながるものであります。

米粉の活用を図るため、当工場では、平成28年から麺への加工に適した品種である「越のかおり」を試験的に作付け生産し、その原料米を使用して米粉100%の製品を目指しております。一般の品種は表面の粘りが強く、麺離れが悪いことが欠点とされています。そこで麺離れがよく製麺適性を持った粘りの少ない高アミロース水稻品種「越のかおり」を導入したものであります。

なお、以下の品種の特徴、栽培、収穫特徴及びデータは、農研機構 中央農業研究センターホームページより抜粋したものであります。

◎品種の特徴

「越のかおり」は白米のデンプン成分のうち、炊飯枚を硬くするアミロースの含有量が多いので、茹でて溶けにくく麺離れが良いので米の麺として新たな食感の商品ができます。

◎栽培、収穫特徴

「コシヒカリ」より出穂機はほぼ同じで育成地では”中性の早”に属します。穂長は”やや短”、穂数は「コシヒカリ」よりやや少ない”中”、草型は”偏穂重型”である。耐倒伏性は「コシヒカリ」より強く”やや強”である。収量性は標準的な標肥区では「コシヒカリ」より少収ですが、施肥が多い場合では「コシヒカリ」並みです。千粒重では「コシヒカリ」よりやや重い”中”です。製麺適性には、標肥・多肥栽培間で差はありません。

◎製品の特長

表1 越のかおりの白米中のアミロース含量と製麺時の麺離れ

品種名	アミロース 含有量(%)	タンパク質 含有量(%)	製麺時の 麺離れ
越のかおり	33.1	6.2	良
コシヒカリ	17.5	6.1	不良

- 注) 1) アミロース含有量は平成18年度の成績、
 タンパク質含有量は平成17年度の成績(標肥)。
 2) 製麺時の麺離れは株式会社自然芋そばの成績。

表2 生育特性(育成地)

施肥水準	試験年次	品種名	出穂期 (月・日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	精玄米重 (kg/a)	同上一比率 (%)	玄米千粒 重(g)
標肥	平成16～ 18年	越のかおり	8.04	75	17.8	338	62.9	96	23.2
		コシヒカリ	8.06	90	19.1	378	65.4	100	22.5
多肥	平成17～ 18年	越のかおり	8.07	79	18.1	378	65.1	100	22.7
		コシヒカリ	8.09	92	19.6	406	64.9	100	22.1

米粉事業について

◎原料・製造

米の消費は減少しており加工米（パスタ等）の消費拡大が必要であります。生産調整と地産地消を兼ね併せた取組を推進するため、米粉の原料となる米を佐渡市内の地元農家から購入し、農家所得の向上と地元の耕作放棄地を積極的に活用し、米粉用の米の栽培を行います。

米粉に「難消化デキストリン（おなかの調子を整えたり、食後血糖の上昇を緩やかにする等）」を配合し健康対策や食生活の改善に役立てます。また、米粉を活かしたパスタ、ピザ、麺類、スイーツなどの開発、製造と併せ地域で採れた野菜等を使った料理の提供を目指します。

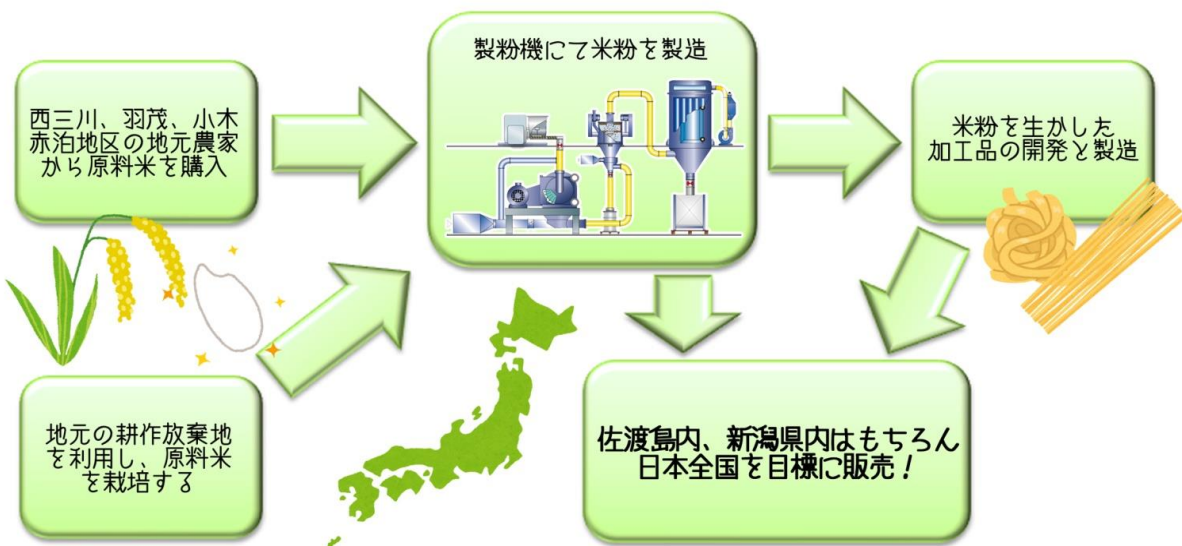
用途に適した米粉を製造するため、お客様のニーズから製品（パスタ等）に適した米「越のかおり」を試験栽培・製造を経て、本格的な取組を目指します。

◎販売

「越のかおり」を使用したパスタを地域特産品として新規需要の拡大を図るため地元のホテル、飲食店を中心に積極的に販売強化を図り安定的な供給を目指します。都心部の飲食店、スーパー、百貨店、売店で販売し、グルテンフリーによる健康志向の消費者への提供を目指します。地元で愛される商品を製造し地域のスーパーでの販売を目指します。

◎地域

地産地消を目指すことにより生産者と消費者がお互いに理解を深める事ができ、地域全体の活性化を目指すとともに、地域からの雇用を積極的に行います。工場見学と併せておこし型（おしんこ）作り体験を行う等子供たちや観光客等多くの人が集まり、学びの場、市民のコミュニケーションの場の提供を目指します。



りんごジュース事業について

◎原料・製造

農商工連携による西三川果樹組合をはじめとした佐渡産のりんご、ル・レクチェを活用します。段階的に佐渡全島からの購入を積極的に行います。

果汁製造プラントにてりんご、ル・レクチェジュース等の製造を行います。

◎販売・開発

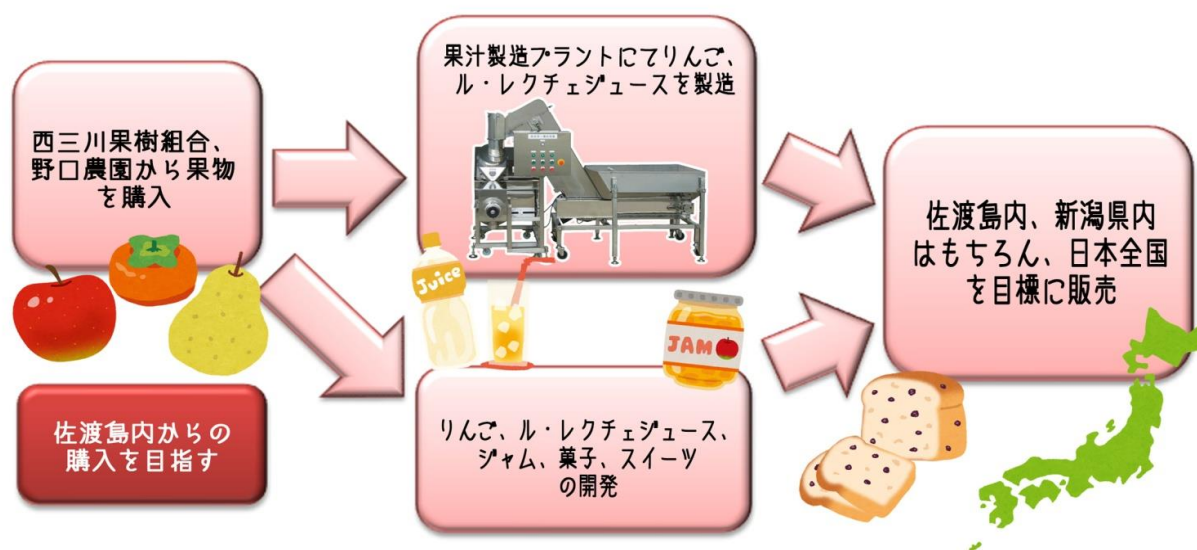
地元のホテル、飲食店、都市部の飲食店、スーパー、百貨店、インターネット販売等幅広い販売を目指します。他の観光地のホテルとの差別化、優位性を図るため、佐渡のホテルの料理人や温泉ソムリエ（温泉の知識と正しい入浴法を身につけた認定資格）、観光協会とも連携しながら、「佐渡産りんごのフレーバーウォーター（味・風味のついたもの）」等の商品の開発と販売戦略を進めます。

◎特徴

西三川果樹組合等ではすでに糖度が17度以上のりんご、16度以上のル・レクチェが収穫量の約70％程度収穫されています。糖度を管理することによって、本事業で開発する加工品だけでなく、生食用の果実としても「糖度15度以上保証のりんご」のように一定の糖度を保証した果物として、またジュースとして他製品との差別化を目指します。

◎地域

米粉事業同様、地域からの雇用を積極的に行い、工場見学、りんご加工体験、りんご狩りを行うことにより地域の子供たち、観光客等多くの人が集まり、学びの場、コミュニケーションの場、地域独自の食材や食文化を提供・紹介し観光としての価値も高め、地域ブランドとしての確立を目指します。



キンちゃん本舗(株)の米粉について

「当社の米粉の特徴」

当社の米粉は、化粧品メーカーや製薬会社等が使用する特殊な粉碎機を使用。独自の製粉技術により通常小麦の2倍程度の大きさにしか粉碎できなかった米を小麦並の超微粒粉末まで粉碎が可能です。

使用する米は佐渡ヶ島の自然の中で栽培し厳選された品種を使用。

- ①もちもち食感が魅力で人気の、コシヒカリ
- ②特に麺に良く合うコシの強い、越のかおり
- ③洋菓子に良く合うふわふわ食感の、こしいぶき
- ④コシが強く甘みのあるもち米の、こがねもち



小麦(グルテン)アレルギーの方にも安心して食べていただける
グルテンフリーの食材・米粉で、当社では麺類の販売等もしています。
(家族の方に、同じ物を食べていただきたいとの思いからです。)

「超微粒子の粉碎」

当社の米粉は肌理の細かさが段違い。
通常の米粉の粒子は約180ミクロン

当社の米粉は

- ①特上粉で約45ミクロン
- ②上新粉で約70～100ミクロン
- ③餅粉で約70～100ミクロンです。

まずは、お試しください。従来の米粉の料理と別物になります。



当社の人気商品のシフォンケーキに、こしいぶきを使用しています。
舌触りが、すごく滑らかでまるで絹のようです。
超微粒の為、ホワイトソースにすると、よりクリーミーに仕上がります。
調理の方法の幅が広がります。小麦粉でないとダメという方も
考え方が変わります。(と思います。)



当社では、上用粉を超える米粉の意味で、特上粉として展開しています。
他社の上用粉にあたる米粉を、上新粉として販売しています。

「当社のお薦め」

新潟県はコシヒカリの米粉を推奨していますが、当社では麺を作るという点で「越のかおり」を一押しで展開しています。(コシヒカリの米粉もきちんと展開しています。)

- ①理由・・・食味が良い、コシヒカリは、麺にすると表面の粘りが強く、麺離れが悪い事が欠点とされています。
越のかおりは粘りが少ない高アミロースで、麺離れが良く、製麺適正を持つ品種として期待されています。

アミロースはでんぷんの一成分で、アミロペクチンと共にデンプン粒を構成する。
アミロースの含有量が少ないと、粘りが強く、冷めてもあまり食味が低下しない。
代表品種がコシヒカリです。(ちなみに、もち米は0%に近いです)

もちもち食感がお好みの方はコシヒカリを、お好みに合わせご利用下さい。

※ホームページで紹介していますが、私はコシヒカリの玄米麺が好きです。
米粉は、まだまだ進化します。当社の微粒の米粉もそうですが、いろんな使い方、調理の仕方があるはず。
皆様も、試してみませんか！

ご注文お待ちしております。
キンちゃん本舗(株)従業員一同。



キンちゃん本舗使用の米粉の特徴！

【越のかおり】

- ①日本型高アミロース米の品種です。



お米のでんぷんはアミノースとアミロペクチンという2種類の性質の異なる成分で構成されています。うるち計では、両者の比率は約20:80で、もち系では0:100です。デンプンの中のアミロースの比率が低い米ほど炊飯したとき、ごはんの粘りがあるとされています。日本人は粘りのあるご飯を美味しいと感じますが、麺にすると表面の粘りが強く、麺離れが悪いとされています。(コシヒカリなどが該当します。)

その点、越のかおりは粘りが少なく、麺離れがよく、こしの強い麺ができます。

※新たな需要である米の麺の原料として、米どころを香り高く彩る品種のイメージが、名前の由来です。

【コシヒカリ】

- ①アミロースの含有量が17.5%と少なく(越のかおり33.1%)粘りが強いのと、もちもち感が特徴になります。
- ②ホワイトソースやグラタン、カレーなどにも使用すると美味しくできます。

※越の国(北陸地方の国を指す)に光り輝くという願いが込められています。

【こしいぶき】

- ①コシヒカリの孫にあたる、比較的新しい品種になります。新潟県のみ生産米になります。味、つや、粘り、香りとバランスよく優れています。粘りはコシヒカリよりやや少なめで、もっちりとした食感が特徴です。
- ②お茶づけや丼ぶりものにもむいていますが、チャーハンのような、お米のばらばら感がほしい料理によく合う為に、微粒に粉碎するとふわふわ感が増し、シフォンケーキなどのお菓子に向いています。
- ※名前の由来は、越後に新しい息吹をとという意味が込められています。

各種類、特徴がありますが使い方を限定せずブレンドや作り方を変えながら使用すると、いろんな料理に使用が出来るとおもいます。ぜひ試して下さい。

【キンちゃん本舗の米粉について】

- ①米粉にはグルテンが含まれていない為、かき回してもねばりがでないのでケーキなどの洋菓子類に向いています。ある意味、小麦粉よりも使いやすいです。但し米粉が微細粒であることが条件になるが、キンちゃん本舗の米粉の特上粉は小麦粉と遜色ないのでより美味しいケーキ・菓子等ができます。
- ②団子などは粗い粉の方が良い団子ができるが、キンちゃんの米粉をブレンドし団子を作ると餅でも団子でもない食感の物を作ることができます。従来の団子となると一般小売の米粉とまぜればできます。
- ③その他、パンやラーメン、うどん、パスタなど単品またはブレンドする事でメニューの幅が広がります。
- ④米粉のみの為、小麦アレルギーの基になるグルテンを含まないので、安心して食べられます。

【キンちゃん本舗の米粉麺について】

- ①小麦粉や卵などアレルギー表示対象27品目を使用しないで製麺をしているので、食物アレルギーをお持ちの方でも安心して食べていただけます。
- ②米粉麺の良さは小麦粉に比べて、低カロリー、低脂質、低たんぱく、などの特徴をもっています。米粉麺はダイエット食として食べていただけます。

【米粉の魅力】

- ①小麦に含まれるアミノペプチンは血糖値を上昇させ、脂肪をため込みやすくします。米粉を使用すると脂肪吸収を防ぎ、現在の日本人がかかえる肥満等のメタボ体質の改善に適しています。
- ②グルテンフリーダイエットは、現在世界で広がっています。その効果は健康と美容に効果があるといわれ、体重が落ちやすくなり肌の老化防止やニキビを防ぐ効果があり、また便秘などの悩みにも効果があります。
- ③吸油が少なくヘルシーで水に溶けやすく、だまになりにくい性質があります。

米粉菓子レシピ！

【①米粉シフォンケーキ】

材料(直径12cm・2個分)

卵黄4個、なたね油50cc、牛乳60cc、米粉80g

卵白4個、グラニュー糖60g

※米粉の粒子が細かいので、キメが細かく滑らかな舌触りの生地になります。



※卵を卵黄と卵白に分ける。※ボウルに卵黄を入れ、菜種油を加え混ぜ、電子レンジ等でひと肌温めた牛乳を加え混ぜ合わせ、卵黄生地を作る。

※卵白をハンドミキサーを使い混ぜ、白い泡が立ってきたらグラニュー糖を2回に分けて加える。ボウルを斜めにし力強く混ぜ、手に生地の重みを感じ、つやがでてきたらメレンゲの完成。

※卵黄生地の中にメレンゲの1/3の量を加え、だまが無くなるまで混ぜる。

残りのメレンゲも2回に分けて加え、だまが無くなるまで混ぜる。

※型に少し高めの位置から生地を流し込む(空気を含まないよう気を付ける)
ゴムべらで表面を平らにする。

※温めたオーブンで焼く(180℃で約25分)

※焼きあがったら高さのある器の上に方の中央部をのせて、逆さにして冷まします。

冷めたら乾燥しないようにビニールをかぶせ、冷蔵庫で保存する。

後は型から外し美味しくいただきます。



【②米粉クッキー】

材料(25枚分)

米粉280g、ココア小さじ2杯、ベーキングパウダー小さじ2杯
バター140g、卵2個、チョコチップ220g、砂糖140g
(約1枚当たり35g～40g)

オーブン160℃で約12分焼く。
(140℃で約15分)

※常温にしたバターを砂糖とよく混ぜ合わせる。

その後、卵を加え混ぜ合わせる。

※混ぜ合わせた物に、米粉、ココア、ベーキングパウダーをいれ、手でこねるようにし混ぜ合わせる。

※出来た生地を、一つ一つの大きさ(グラム)に分け、クッキーの形に整える。

※オーブンで焼き上げ、熱を冷ませばできあがりです。

和菓子に使用したり、洋菓子に使用したり
用途はイロイロです。

自分のオリジナルのお菓子
手打ちうどんやパスタなど従来の米粉違い
新たな発見があるはずです。

チャレンジしてみませんか！



(写真はイメージで実際の物とは違います。)

米粉麺レシピ！

【①玄米パスタ・ナポリタン】

材料(1人前)

玉ねぎ35g・ニンジン13g・ウィンナー1本
ナポリタンソース70g・砂糖3g・バター6g
コシヒカリ玄米パスタ(平麺)



※沸騰したお湯で麺を約1分間茹で湯切りする。
※温めたフライパンにバターをいれて溶かしながら野菜、ウィンナーを炒める。
※火が通ったら、麺を入れ野菜等と軽く炒め絡める。
※最後に砂糖、ナポリタンソースを入れからめます。

仕上げにパセリ、ミニトマトを盛り合わせて完成です。
カットしたトマトを混ぜても美味しくいただけます。



【②米粉麺のクリームパスタ】

材料(2人前)

米粉麺130g2袋・米粉大さじ1杯・牛乳(豆乳)250cc
塩約2g・胡椒少々・バター10g・
キャベツ80g・玉ねぎ80g・アスパラ1本
薄切りベーコン2枚

※米粉麺を多めの塩を入れたお湯で約3分間茹でる。別の鍋でアスパラも茹でておく。
※キャベツは多少大きめに、玉ねぎは薄切りにする。ベーコンはお好みの大きさに。
※熱したフライパンにバターを入れキャベツ、玉ねぎを炒めベーコンを加え軽く炒める。
※火が通ったら米粉麺を加え、牛乳(豆乳)を加え塩、胡椒で味を整える。
※水で溶いた米粉を加え、スープにとろみが出たら火を止め盛り付ける。
※カルボナーラ風にするなら卵の黄身を加える。



【③ペペロンチーノ・気持ち和風】

材料(2人前)

米粉麺(130g)2袋・薄切りベーコン 2枚・しめじ1株
にんにく2かけら・赤とうがらし2本・塩少々・胡椒少々
オリーブオイル大さじ4杯・コンソメ顆粒スプーン小さじ2杯
醤油大さじ1杯

※米粉パスタを多めの塩を入れた鍋で約3分間茹でる。
※オリーブオイルで赤とうがらしとニンニクをよく炒め、香りをたたせてからしめじ
好みの大きさにカットしたベーコンを加えて軽く炒める。
※パスタを入れ、コンソメを加え、オリーブオイルによく馴染ませる。
※塩、胡椒で味を整え、香り付けの醤油を加えからめる。

辛さが欲しい人は、赤トウガラシで調整して下さい。

(写真はイメージで実際の物とは違います)



【④サラダうどん】

材料(1人前)
 玄米米粉麺 1袋・レタス2枚
 玉ねぎ中1/2個・キュウリ1/2本・ニンジン中1/2本
 うどんつゆ(市販の物)3倍で薄める100~150cc
 マヨネーズ大さじ2杯・練りニンニク適量
 白ゴマ少々・塩少々・温泉卵1個

※玄米麺は1分間茹で、水にさらし氷水で締める。
 ※レタスは手でちぎり、玉ねぎはスライサーで薄くスライスし水にさらしよく水切りする。
 ※キュウリ、ニンジンはスライサーで細く長くカットし塩もみをする。
 ※皿の中央に玉ねぎを敷き、周りをレタスで囲むように盛り付ける。
 ※玉ねぎの上に玄米麺をのせ、麺の中央を空ける形でキュウリ、ニンジンの塩もみした物を盛り付ける。
 ※盛り付けの真ん中に、温泉卵をのせつゆをかける。
 ※最後にごまを振りかけ、皿の隅にマヨネーズとニンニクをトッピングする。

トマトなどを彩りに盛り付けてもよい。カイワレ大根もあります。

【⑤豚シャブうどん】

材料(1人分)
 玄米麺 1袋
 レタス2枚・玉ねぎ中1/2個・キュウリ1/2本
 ニンジン中1/2本・胡麻だれ(市販の物でOK)大さじ6杯
 マヨネーズ大さじ2杯・しゃぶしゃぶ用豚薄切り3枚
 大根おろし少々(好みの量で)



※基本的に上記サラダうどんの作り方と同じです。
 ※盛り付けの時玉ねぎの下に胡麻だれを大さじ2杯先かけ、玉ねぎを盛り付ける。
 ※玉ねぎの上に玄米麺をのせ、その上に塩もみしたキュウリ、ニンジンを盛り付ける。
 ※塩もみ野菜の上に湯通しした、豚肉をのせ一番上に大根おろしをのせます。
 ※最後に胡麻だれをかけ、皿の隅にマヨネーズを盛りつけます。

色どりでトマトなど赤い物をのせると見た目的にもよい。
 よく混ぜてから食べる事。茹ですぎで豚肉を固くしないように気をつける。

【⑥焼きうどん・和風】



材料(1人前)
 玄米麺 1袋
 玉ねぎ中1/2個・ニンジン小1/2本・ピーマン1個
 しめじ40g・豚バラ肉100~150g・キャベツ2枚
 マヨネーズ大さじ2杯・酒大さじ1杯
 昆布つゆ大さじ2杯・醤油大さじ1杯・鰹節1袋(5g)

※玄米麺は沸騰したお湯で約1分間茹でる。(米粉麺は約2分間茹でる)
 ※油を引いたフライパンで豚肉を炒め、その後酒を加え野菜、しめじを追加し炒める。
 ※火が通ったら麺を加え、マヨネーズをいれ絡ませる。
 ※軽く炒めたら昆布つゆ、醤油を加え絡ませ、皿に盛り付ける。
 ※最後に鰹節をふりかけ完成です。

【⑦焼きうどん・洋風】

材料(1人前)

玄米麺 1袋

玉ねぎ中1/2個・ニンジン中1/2本・ピーマン1個

しめじ40g・豚バラ100～150g・キャベツ2枚

マヨネーズ大さじ2杯・酒大さじ1杯・醤油少々

ウスターソース大さじ1杯・中濃ソース大さじ2杯

醤油少々・青のり少々



※作り方は⑥の焼きうどん・和風と同じです。

※但し、味付けをウスターソースと中濃ソースを混ぜて使用して下さい。

※仕上げに醤油を少しかけて絡めて下さい。

※最後に皿に盛り付けた後、青のりをお好みでふりかけて下さい。

口直しに、紅ショウガやらっきょうを付けてもよいと思います。



ここから、さらに一手

【⑧オム焼きうどん】

※上記の焼きうどんを使用します。

(⑥の和風タイプでも大丈夫です。)

※フライパンを温めバターを溶かします。

※卵2個に塩を少しと、とろけるチーズをお好みの量を入れとき卵を作りオムライスで使用する様な卵焼きを作ります。

※卵が完全に固まらない打ちにフライパンの手前に焼うどんをのせそのまま、うどんを包む様に皿に盛りつけます。

※最後にケチャップをかけ、レタスかパセリ等を添えて完成です。



見た目はオムライス、でも食べてみると焼きうどん、小さいお子さんは喜びます。



【⑨和風きのこパスタ】

材料(1人前)

米粉麺(130g) 1袋・椎茸1個半(10g)

しめじ1/3(40g)・ベーコン10g・醤油6.5g

砂糖3g・酒大さじ1杯・だしの素小さじ1/2(1g)

塩少々・胡椒少々・バター適量

※米粉麺を熱湯で約3分間茹で、湯切りをする。

※熱したフライパンにバターをいれ、溶かしながらベーコン、きのこ類を炒める。

※茹でた麺を加え具と絡ませる。

※醤油、砂糖、酒、だしの素を加えてよく絡ませる。

※最後に塩、胡椒を加え味を整える。

※皿に盛り付け完成です。

トマト、パセリなどを添えてもよい。



平麺はうどんとして、丸麺は焼きそばやラーメンでも使えます。
いろんな料理を楽しみましょう。

(写真はイメージです。実際の物とは違います)

《13》



【⑩煮込みラーメン】

材料(1人前)

米粉ラーメン(平麺、丸麺両方可130g)1袋

椎茸1個半(10g)しめじ1/3(40g)玉ねぎ中1/2個ピーマン1/2個

ニンジン小1/3本キャベツ2枚ゆで卵1個チャーシュー1枚

メンマ少々ねぎ1/3本バター10g胡椒・塩各少々

ラーメンスープ(ストレートタイプ)400ml水200ml

※ラーメンをたっぷりの熱湯でゆでる。(約7分間、よくほぐす事)

※フライパンにサラダ油をいれ、カットしたきのこ類、ねぎ以外の野菜を塩・胡椒で炒める。

※ラーメンスープに水を足し、沸騰させる。

※沸騰したら、茹でた麺を水で締めぬめりを取り、鍋に入れ約3分間煮込む。

※丼ぶりに盛り付け、炒めた野菜等をのせる。

※チャーシューとメンマ、ゆで卵をのせ、刻んだねぎをふりかける。

※最後にバターをのせ完成です。

土鍋で作るとより美味しさが増します。寒い時にピッタリです。

キンちゃん本舗のその他の米粉麺で、煮込みうどんとしても美味しいです。

(玄米麺は茹で2分、煮込み2分で大丈夫です。)



米粉麺の茹で時間！

・米粉ラーメン麺

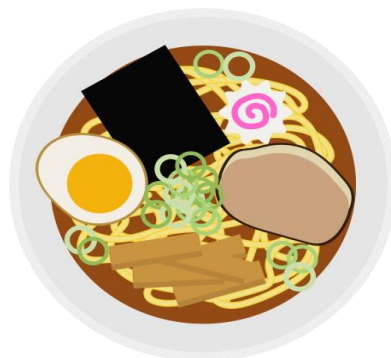
太麺 約5分

並麺 約5分

細麺 約3分

・玄米麺 約5分

・米粉丸麺 約3分



米粉麺は「ぬめり」が多く出ますので、茹であがり後水洗いをして下さい。

※パスタや焼きうどん、煮込み料理に使用の場合は茹で時間を1分～1分30秒くらい短くし、炒める煮込むなどの再加熱時間を見てください。

ポイント

鍋にお湯を沸かし、沸騰したら米粉麺をいれます。

ほぐさず、そのまま茹でて下さい。

後は、茹であがり直前にほぐして下さい。

水洗い後に、暖かい麺で食べる時は、お湯で軽く温めて、スープに入れて盛り付けして下さい。



こいっちゃん

キンちゃん本舗

【⑪米粉パスタサラダ】



材料(4人分)
米粉丸麺130g(5人分)
玉ねぎ中1/2個・ニンジン中1/2本・キュウリ1本
薄切りハム3枚・マヨネーズ大さじ6~7杯
胡椒少々・塩少々・飾り用のパセリ少々

※米粉麺を3等分に分ける。 ※ハムを5mm幅くらいの幅で細く切る。
※米粉を約3分間茹でる。ハムも1~2分間茹でる。茹であがったらざるにとりお湯をきり粗熱をとり、塩胡椒をふり混ぜ合わせる。
※玉ねぎとキュウリを薄切りにして塩もみをし、搾って水切りする。
※麺や他の具材をボールにいれマヨネーズを入れて混ぜ合わせる。
※最後にパセリをふりかけ完成。

お好みで、マスタードを加えても美味しいです。

一言アドバイス
こんな事しました。



自分の家族がこんにゃくが嫌いな為、糸こんにゃくの代わりに米粉麺を使い肉じゃがを作りました。

食感は糸こんにゃくに近いですが、気にせず食べてくれました。

約2分茹でた米粉麺を肉じゃがの仕上がる直前に鍋に投入し軽く煮ました。
翌日、残りを温め直して食べましたが美味しかったです。
煮込んでも、小麦粉の様に溶けて柔らかくなりません。

こんな感じで、糸こんにゃくの代わりに使用するのも良いと思います。

例

すき焼きや麺を縛っておでんの具として使用したりイロイロできると思います。

また、米粉の麺は煮込んでも柔らかく伸びたりしないので、小麦粉の麺とは違う使い方があるはずです。

また米粉からパンやケーキ、クッキーなどの洋菓子類から団子や和菓子類にも使用できてんぷら粉に使用も大丈夫。今までの粒子の大きさが違う為に使い方も多様的です。

まずは、使用してみませんか。料理の幅が広がるはずです。

キンちゃん本舗株式会社
従業員一同

《16》 (写真はイメージです。実際の物とは違います)

商品リスト

価格は全て外税です。



キンちゃん本舗株式会社
《17》

HORIZON

～ 水平線の見えるお店 ～



自然豊かな朱鷺の棲む佐渡ヶ島で 大切に育てられた佐渡産米を米粉にしました。 キンちゃんの米粉は此処が ” こだわり ”

① 「超微粒子に粉碎された米粉！」

従来の米粉は小麦粉の2倍～2.5倍の大きさでしか粉に出来ませんでしたが
当社の米粉は特殊な機械を使用し小麦粉並の大きさに製粉してます。
粒子の大きさがここまで味と舌触りを変えるか驚きの粉になります。
※ご要望に応じて更に細かく粉碎する事も可能です。



② 「グルテンフリーの米粉です！」

③ 「使用目的に応じて品種を変える！」



◆越のかおり特上用

麺離れがよく食べやすく美味しい。
ラーメン、 Pasta に向いています。

1kg.....800円
500g.....500円
250g.....400円



◆こしいぶき特上用

ロールケーキ、シフォンケーキ、ガトーショコラ等のお菓子に適してます。
驚きの滑らかさで、とても美味しいお菓子ができます。

1kg.....800円
500g.....500円
250g.....400円



◆コシヒカリ特上用

天ぷら粉として使用するとおいしいです。
団子に餅粉と混ぜて使用すると美味しくできます。
※当店では玄米麺の平麺の Pasta が大人気メニューです

1kg.....800円
500g.....500円
250g.....400円



◆こがねもち 上新粉

団子、大福、白玉等を使用。
特に白玉は驚きの食感と滑らかさにビックリします。おすすめです！



1kg.....800円
500g.....500円
250g.....400円



「越のかおり」「こしいぶき」「コシヒカリ」の上新粉の価格！
各1kg: 700円、500g: 400円、250g: 300円です。
上新粉より粒子が粗くなります。但し、従来市販されている米粉より
粒子は細かくなっています。こちらもお試ください。

革命的な米粉の麺！

超微粒の米粉が麺の食感と味を
驚くほど変化させました！

キンちゃん本舗の主力の麺は「越のかおり」を使用！

飯米で人気の「コシヒカリ」は、麺にすると表面の粘りが強く、麺離れが悪い事が欠点されています。
「越のかおり」は粘りが少ない高アミロースで、麺離れが良く、製麺適正を持つ品種とされています。
アミロースはデンプンの一成分で、アミロペクチンと共にデンプン粒を構成します。
このアミロースが麺の表면에コーティングされ麺離れが良くなります。



◆米粉麺（ライスパスタ）：丸麺

内容量130g・・・・・・・・・・260円

主にパスタとして使用します。

キンちゃん本舗ではきのこパスタやナポリタンで人気です。



◆米粉麺（ラーメン麺）：丸麺

内容量128g・・・・・・・・・・各260円

麺の太さは3種類！

キンちゃん本舗では細麺を塩ラーメンに。

普通麺を豆乳坦々麺や醤油ラーメンに。

太麺はパスタとして使用してます。

焼きそばに使用しても美味しく食べられます。

使い方はいろいろ自由に楽しめます。



◆玄米麺（うどん麺）：平麺

内容量130g・・・・・・・・・・260円

※この麺のみは「コシヒカリ」になります。

キンちゃん本舗ではうどん類のメニューに使用。

焼きうどんにしてもソース味、醤油味どちらも美味しいです。

寒い冬の鍋焼きうどんは人気商品です。



また、洋風メニューで「ニンジンと豚肉のクリームパスタ」も玄米麺と良く合い人気です。

米粉の効果！

米粉は世界が注目！



もう一度米粉を検証しましょう！

①体に必要な栄養素を含んでいる。

- ・タンパク質、炭水化物、脂肪、無機質、ビタミンB1、ビタミンEなどが含まれている。
- ・また米粉には人に必要な良質なアミノ酸バランスが優位である。
(アミノ酸スコア：小麦41に対し米は65である。)

※米は粉碎しても栄養価は変わらない。栄養価の高い食べ物である。

※アミノ酸スコアは、食品中のアミノ酸の含有比率を評価する為の数値である。
特定の食品に対し、窒素1g当りに占める必須アミノ酸が基準値と比較し
どれだけ含有されているかを評価するものである。



②低吸油でヘルシーである。

- ・小麦粉より吸収率が低い。
吸収率：米粉21%、小麦粉38%。
- ・小麦粉で作られた一般的な食パン100g当たり264Kcalで米粉パンは100gあたり176kcalとカロリーはかなり低くなっています。

③グルテンフリーなのでアレルギーの方も安心して食べる事ができます。

- ・近年、特に欧米ではグルテンアレルギー対応とダイエット効果で注目されています。
- ・グルテンには中毒性があり、体に取り入れると食欲が増し加食になりやすいと言われています。
そのためグルテンを控えると、自然と摂取カロリーを抑えられるというのもダイエットに向いている理由です。

④国産の米粉は添加物などが使われてなく、安全であり食料自給率のアップにも繋がる。

- ・国産米粉パンを一人が1か月3個食べると、自給率が1%アップすると言われる。



《 2 1 》



新潟県 1 番のリンゴの産地！ 佐渡産のこだわり「りんご」をまるごと飲める！ 100% ストレートジュース！

糖度検査、複数人による目視選別等の厳しい検査を
通過した良質なりんごのみを使用し徹底した温度管理
衛生管理のもとで製造しています。



- 「ふじ」・・・佐渡で一番多く栽培されているメジャーな品種。
酸味と甘みのバランスも良くジューシーな香りも特徴です。
- 「つがる」・・・酸味が少なく、しっかりとした甘みとジューシーさが
人気のりんごです。
- 「ミックス」・・・ふじ、つがる、王林、トキ、陽光、シナノゴールド等の
その時期の旬な品種をミックスしています。
- 「王林」・・・甘みが強く芳醇な香りが特徴の青りんごを使用。
製造数が少ない為、無くなり次第終了になります。
- 「梨」・・・和梨の二十世紀と洋梨のル・レクチェをブレンドした
リッチなジュースです。
製造数が少ない無くなり次第終了になります。

内容量280ml・・・各1本**300円**

お贈答用箱：6本入・・・**2,100円**
※化粧箱は1枚**300円**です。

詰め合わせの内容は変更できます。



まるごと佐渡りんごジュース！

美味しい理由はコレ(実は新潟県内の1番の産地です。)



- ・佐渡のりんご農家で県内生産量の**約60%以上**を占める。
- ・りんごの販売方法が農家との直接取引が中心で、島外の小売店には殆ど流通しません。
- ・この希少価値の高いりんごをジュースに加工しています。

ここがポイント！

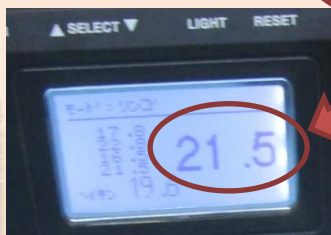
- ①朱鷺の棲む自然豊かな佐渡島で潮風に揺られながら育ったりんごを使用
- ②日本で1番遅い収穫で、ふじは多くの蜜が入ります。
- ③佐渡は果実に袋をかけない、無袋栽培が主流です。
管理は大変ですが、糖度が上がります。
- ④工場が産地の真ん中にあり、常に鮮度の良い状態で加工ができます。
- ⑤濃縮還元で無い、果実まるごと使用したストレートジュースです。
当社のジュースは水分を飛ばし冷凍保存した物に、必要に応じて水分を加える加工はせず、搾汁後の加熱殺菌はしますが、そのままボトルに充填し冷却保管をしています。
- ⑥りんごは糖度管理を行い、17～19度で加工されています。
- ⑦持ち込まれたりんごを直ぐに搾るのでりんごの個性がでます。

《例》

同じりんごの「ふじ」なのに、ジュースの色が少しずつ違う？
収穫時のりんごの皮の色や蜜の量により、赤が濃くなったり黄色が濃くなったりします。
そのまま搾る、混ぜ物が無いストレートジュースならではの現象です。

- ⑧添加物は使用していません。
変色を遅くする為のビタミンのみしか加えていません。

実際のふじの「糖度測定」



りんごの持つ効果・効能

知っていますか？

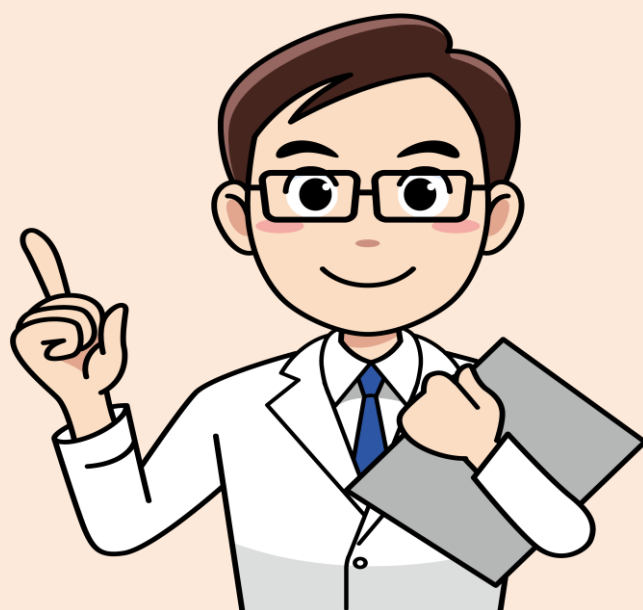
◎イギリスにはこの言葉があります。

「1日1個のりんごは医者いらず」

秋から冬にかけて美味しいりんごがお店にならびます。
実はりんごは食べる事により、生活習慣病の予防に効果があります。

《効果・効能》

- ①脂質の代謝や整腸作用を良くする。
- ②脂肪蓄積の予防に効果あり。
- ③血糖値上昇の抑制。
- ④コレステロール代謝の抑制。
- ⑤抗アレルギー作用で改善。
- ⑥腸内環境の改善。



以上の事に良く効果があるそうです。
また、女性には美肌効果もあるのでお勧めです。

さまざまな効果が期待できる「りんごポリフェノール」は、特に皮に多く含まれ、果肉の4倍にもなると言われます。特にりんごの品種では「ふじ」が特に多く含んでいます。

当社のジュースは、皮はもとよりまるごと使用しています。
美味しく、健康に良いりんごジュースをぜひ1日コップ1杯飲み1日の活力にしていきたいと考えます。



《24》



キンちゃん本舗の看板商品！

ミニ 100円

大 200円



朱鷺めき焼き（ミニと大があります）
中身はあんこ、カスタードが基本です。
時期をみながら、桜あん、栗あん、さつま芋あん
抹茶、などがあります。

コブちゃん焼き（大のみ）
中は朱鷺めき焼きと同じです。

ダイバーに人気のコブダイが
モチーフです！



大 200円

朱鷺めき焼きとコブちゃん焼きの皮は、「佐渡産コシヒカリともち米」を
使用しています。

焼き立ては皮がパリパリで中がしっとりで、米粉の美味しさが味わえます。

島内のイベントにも参加！
朱鷺めき焼きも大人気です。

開始前に、在庫作りのために
焼いているところです。

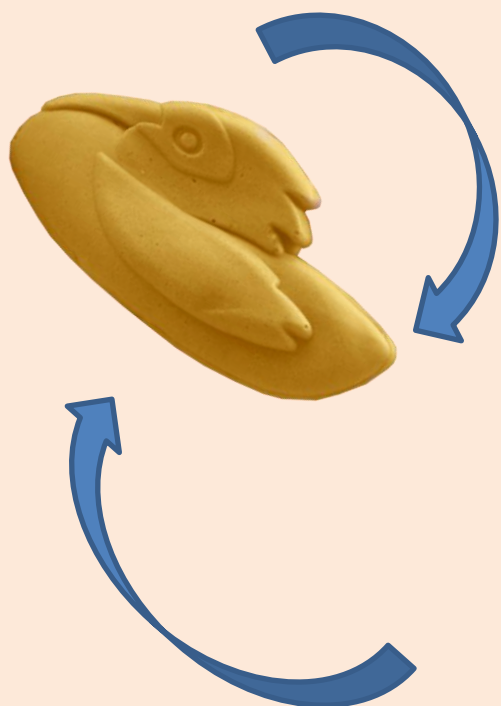


キンちゃん本舗の人気商品の 朱鷺めき焼きが**冷凍菓子**になりました！



御自宅で手軽に焼き立ての
美味しさが味わえます。

冷凍庫から取り出し、袋のままで
500wの電子レンジで
50～60秒加熱して下さい。



1袋130円

商品はミニ朱鷺のみです。



自然解凍で冷たいまま食べる事もできます！

夏の暑い日にも、寒い冬に温かいお部屋の中でも食べられます。

解凍の目安は約20～30分です。

やわらかな口どけの米粉スポンジ！

米粉ロールケーキ！



ケーキに風味濃厚なクリームを詰めました。

使用している米粉は「佐渡産こしいぶき」です。

- ◆プレーン・・・・・・・・・1,400円
 - ◆ショコラ・・・・・・・・・1,400円
 - ◆キャラメルりんご・・・1,400円（季節限定）
 - ◆ストロベリー・・・・・・・1,400円（季節限定）
- サイズ約長さ19cm×重さ約400g



- ★プレーン（ハーフ）・・・800円
 - ★ショコラ（ハーフ）・・・800円
- サイズ約長さ11cm×重さ約250g

- プレーン（カット）・・・280円
- ショコラ（カット）・・・280円

喫茶「米ころ」での
人気デザートです。



米粉をシンプルに味わうにはおススメです！

米粉シフォンケーキ！

微細粉碎された米粉をしょうし
ふんわり柔らかに焼きあげました！

使用している米粉は「佐渡産こしいぶき」と「佐渡産コシヒカリ」をブレンドしたものです！

プレーン・チョコチップ・くるみ
抹茶・バナナ・チョコレートがあります。
サイズ：約直径12cmと15cmの2種類があり
お好みに合わせてご注文いただけます。



	径12cm	径15cm
◆プレーン.....	500円	1000円
◆チョコチップ.....	500円	1000円
◆抹茶.....	500円	1000円
◆バナナ.....	500円	1000円
◆チョコレート.....	500円	1000円
◆くるみ.....	600円	1200円



可愛い小箱に詰めた
プチサイズのシフォンケーキも
あります。

◆ミニ各種.....150円
(ホイップ入り...180円)



季節のフルーツやお野菜を贅沢に使ったお菓子！

米粉マフィン！

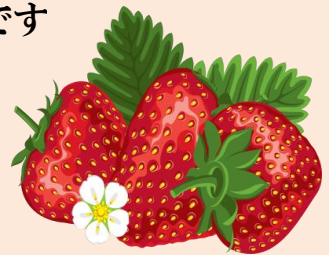
しっとり食感の米粉のマフィンです。

使用している米粉は「こしいぶき」です。

◆チョコバナナとブルーベリークリームチーズが基本の商品になります。

上記価格は各250円

ストロベリークリームチーズ・・・	280円	} 季節限定です
アップルシナモン・・・・・・・・・・	280円	
ツナ&チーズ・・・・・・・・・・・・・	250円	} 受注生産です
ポテトサラダ・・・・・・・・・・・・・	250円	



米粉ガトーショコラ！

大人向けのほろ苦カカオがたまらない美味しさ！

使用した米粉は「こしいぶき」です。

価格1個150円



他のクッキーと食感が違い、またお米の美味しさを味わえます。

米粉チョコチップクッキー！

香ばしさがクセになるハードクッキー。 価格100円

使用している米粉は「コシヒカリ」です。



クッキーとは一味違う食感が楽しい！

米粉サブレ（3個入）！

バター風味濃厚なさくさくサブレ！

使用している米粉は「コシヒカリ」です。

プレーン

価格120円

紅茶

価格150円

ダブルチョコ
クッキー

価格150円



米粉のサクサク生地に香ばしいキャラメル！
アーモンドをたっぷり乗せた
贅沢なフランス菓子です！

米粉フロランタン！

1枚入り 140円



サクサク生地がお口の中でふわっととろける。
新感覚の癒しのスイーツです！

米粉スイーツ 星のしずく

250円

米粉のタルト！

佐渡中等教育学校の生徒さん達とキンちゃん本舗のコラボスイーツです。

◆チョコタルト

◆さつまいもタルト
＜季節限定＞

各 180円



ひんやりと冷たいうちにお召し上がり下さい！

冷凍されている商品です。地方発送承ります。(ヤマトクール便送料が別途かかります。)

ひんやり大福のふわもち！

最上級の米粉を使用した、ふんわり柔らかなお餅に
人気のフレーバーを詰めました。

佐渡産もち米を超微粒の米粉にして使用！



ご贈答用化粧箱入り

◆6個入・・・1,200円＋150円(箱代)

・あんこ&ホイップ2個:チョコレート2個:クリームチーズ2個

◆8個入・・・1,600円＋180円(箱代)

・あんこ&ホイップ3個:チョコレート3個:クリームチーズ2個

◆10個入・・・2,000円＋200円(箱代)

・あんこ&ホイップ4個:チョコレート3個:クリームチーズ3個

上記が基本の詰め合わせです。

内容の変更はご相談に応じます。

※1個ずつはPCケースに入っています。



※自然解凍で20分～30分で大丈夫です。

冷たいうちにお召し上がりください。

解凍後はお早めにお召し上がりください。

《32》

こめっこ食塙



キンちゃん本舗・本店 こめっこ食堂メニュー！

米粉麺革命！

食感と味が大変身！食べて体感して下さい！

本店食堂：喫茶米ころで提供しています！

ラーメンの米粉麺は「越のかおり」を使用しています。

人気のラーメンメニュー



◆豆乳坦々麺・・・800円
豆乳と佐渡産みそのスープは
米粉麺とよくからみ美味しいと
評判です。

◆醤油ラーメン・・・600円
米粉麺の美味しさと、食感を
堪能でき味わい深いスープを
お楽しみください。



※チャーシュー麺・・・850円



◆天ぷらラーメン・・・850円
天ぷらとあごの出汁のそばつゆが
米粉麺に良く合いお薦めの1杯です。

◎キンちゃん本舗は「うどん」も「そば（風）」も米粉です！

- ◆かけうどん ◆カレーうどん ◆天ぷらうどん
560円 730円 730円

うどんは全て「コシヒカリ」の玄米麵の平麵です。

玄米麵は栄養価も高いので体にもよく
美味しくたべられます。

映像は天ぷらうどんです。

※大盛りはプラス100円



- ◆かけそば (温・冷)
各450円

- ◆カレーそば
730円

そばに見立てた米粉麵は「越のかおり」の玄米麵の丸麵です。
意外な美味しさを体験できます。

※大盛りはプラス100円

写真はかけそばです。

- ◆チャーハン
(サラダ、スープ付)
780円



◆天ぷら定食

旬の材料を使う人気メニューです。
価格1,300円

※ご飯はおかわり自由です。



米こころ



キンちゃん本舗・本店 米ころもメニュー！

米粉麺革命！

米粉のパスタの美味しさを味わって下さい！

本店食堂：喫茶こめころもで提供しています！

パスタの麺は「越のかおり」を使用しています。

自慢のパスタメニュー！

◆スパゲティナポリタン！・・・900円
本店食堂オープン時からの
人気メニューです。 【米粉丸麺】



◆ニンジンと豚肉のクリームパスタ！・・・1,000円
このメニューのみ米粉は「コシヒカリの玄米粉」を使用してます。



◆季節の野菜とイカの和風パスタ！
価格1,000円 【米粉丸麺】

地場野菜とイカと米粉麺のそれぞれの
食感が美味しさを引き立てます。

◆トマトソースと 【米粉丸麺】
モッツアレラチーズのパスタ！

米粉の麺がトマトとチーズと驚くほど
一体感があり評判のパスタです。

価格1,000円



夏野菜カレー



新メニューにカレーが登場！

佐渡産の米粉と佐渡産のりんごジュースを使用したカレーです。

900円（シーズンが終了後別バージョンになります）



※食後のデザートにパフェやソフトドリンクがあります。
季節限定のパフェ等もあります。

例：白玉パフェ・・・**650円**：季節のフルーツパフェ予定あり
イチゴパフェ・・・**650円**

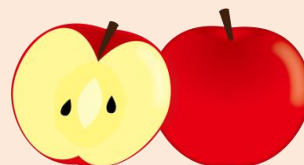
自家製りんごジュース・・・**350円**

アイスクリーム（バニラ&チョコ）・・・**300円**

米粉チーズケーキ・・・**300円**

米粉ガトーショコラ・・・**300円**

米粉シフォンケーキ・・・**300円**



SADO SEIDEN



キンちゃん本舗株式会社

オンラインショップ

宇宙航空研究機構（JAXA）・防衛省（MIL）認定工場セイデンテクノの高信頼性抵抗器を基礎とした最新ヒーター搭載電子茶香炉の他、佐渡産のリンゴジュースやフルーツ、海産物などの特産品や魅力あふれるお土産品を取り扱っております。



地球に優しい省エネルギー&メンテナンスフリー
多機能電子茶香炉

陶器香炉に新革命
佐渡が島の伝統陶芸・無名異焼
地球に優しい宇宙開発技術の抵抗器ヒーター



オリジナル化粧箱入り6本セット 2,100円(税込)



SADO SEIDEN キンちゃん本舗株式会社
オンラインショップ

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



キンちゃん本舗株式会社
<http://kinchan-honpo.com/>



SADO SEIDEN
キンちゃん本舗株式会社 オンラインショップ
<https://www.sadoseiden.com/>



こめっこ食堂
<http://www.kinchan-honpo.com/komekko/>



喫茶 米ころ
<http://kinchan-honpo.com/komekokoro/>



◆Facebook◆

佐渡セイデン
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100007596289185>



米ころ
<https://www.facebook.com/profile.php?id=735689126640794/>

