

アレルギーの方にもパスタを！

練り込まれたのはやさしさです



さっと湯通したフジッリ、ミニトマト、枝豆、オリーブ、パプリカなどの野菜を、ドレッシングとあえて。

や
さ
い
き
の
こ

ほおり 祝子農園の「米粉フジッリ」

米粉フジッリ オープン価格

くるとかわいらしく、色鮮やかなショートパスタ。実はこれ、お米できているんです！

宮崎県延岡市でオーガニックな米づくりを追求している祝子農園。代表の松田宗史さんは、小麦アレルギーの方が多いことに注目。農薬や化學肥料を使用せず、手間ひまかけて育てた自社の米を原料にした、アレルギーのある方でも安心して食べられる米粉。その加工品(パスタ類、ラーメン、うどん、そうめん、天ぷら粉など)を開発しています。

「米粉フジッリ」は、かぼちゃ、

紫芋、パプリカ、バジル、キャベツの5種類を練り込んだ、米粉100%のクルクルとした形状の5色のパスタ。小麦アレルギーの方はもちろん、野菜嫌いな子どもたちもおすすめです。スープやサラダにプラスすれば、色とりどりの元気が出るごちそうが簡単にできあがり。

近頃、テニス界のトッププレイヤーがグルテンフリーな食生活をとりいれて、ますます強くなったと話題に。米粉のパスタは、健康や美にこだわりのある方にもぜひ取り入れていただきたい一品です。



祝子農園
代表
松田宗史さん

この米粉パスタは、娘さん夫婦の営む延岡市のカフェ「TinkTink」でも食べられます。

0982-33-7545

宮崎県延岡市祝子町3139

購入方法

- 直 売 所
- 道 の 駅
- 県内食品販売店
- 県外食品販売店
- ネット通販
- メール注文
- 電 話 注 文
- ファックス注文

販売店
祝子農園(延岡市)

商品温度帯
常温・冷蔵・冷凍