

幻のお米「ミネアサヒ」を使用

豊田発

米ぬかチーズケーキ

豊田市の名産品でもある「ミネアサヒ」。標高の高い三河中山間地で栽培されているこの米は、「令和2年産米食味ランキング」にて愛知で初めて「特A」を取得。流通量が少ないことから「幻の米」とも言われているこの米の「ぬか」に注目した新しいスイーツが誕生しました。

栄養満点のスーパーフード「米ぬか」を使用 ヘルシーなチーズケーキ「MUCU」の誕生

地元の名産を使った商品開発ができなかつたのが、企業と障がいを持つ人を繋げる会社「豊田キャリアセンター」を営む柏本知成代表。多くは精米後に破棄されてしまう「米ぬか」をスイーツにするべく、柏本さんが「来美商店」を立ち上げて協力を仰いだのはパティシエの野倉小百合さん。米ぬかは発酵するもので、季節や天候、作業する人が違うだけでも味が変わり、一定のクオリティを保つことが大変だったそう。本来あまり食べるのではない米ぬかを使った美味しいスイーツを生み出すために、約1年もの間試行錯誤を繰り返したといいます。同じくパティシエの川村瞳さんも加わり、米ぬかのヘルシーなスイーツが完成しました。



①豊田市内の工房で腕を振るう、パティシエの川村瞳さん ②生産者さんが真心こめてつくった豊田市の希少なお米「ミネアサヒ」の米ぬかを使用 ③発酵する米ぬかは「生きた素材」。気候によって材料の配合を微妙にかえるのだとか ④作業は細かい分担当なので障がいを持つ人もきちんと働ける環境に ⑤昨年秋に名古屋駅前オープンした「米ぬかスイーツのIITEN」

「MUCU(むく)」です。米ぬかの含有量に合わせてNo.1、No.2、No.3の3種類をラインナップ。米ぬかスイーツ初心者におススメなのが、シンプルにチーズケーキとして楽しむNo.1。相性の良いナッツ類を加えることで米ぬかの味を引き立てたNo.2。そして最も多く米ぬかを含んだクセになる味が食通好みのNo.3。どれも米ぬかの個性を楽しむ新感覚のスイーツとして話題をさらっています。

米ぬかは、玄米を精米する際に出てくる果皮や胚芽部分にあたりますが、玄米全体の栄養素の約8割が米ぬかにあると言われています。抗酸化作用のあるビタミン類やミネラル、腸の働きを助ける食物繊維などが豊富に含まれている上に、糖や脂質の吸収も抑えてくれる、まさに健康志向の方にぴったりなスーパーフード。豊田のお米「ミネアサヒ」の栄養たっぷりな米ぬかを使った、美味しく食べられて健康にも良いスイーツに期待が高まるなか、昨年10月に、看板スイーツの「MUCU」を携えて名古屋駅前に販売店「IITEN」をオープンしました。

デンマーク産BUKOチーズを使ったまるやかな味わい。ぬかの割合が低く、初心者におススメ。スイーツとしてシンプルに楽しめます。

ぬかの割合が程よいパティシエの一押し。ピスタチオ、くるみ、ヘーゼルナッツが味と食感のアクセントに。アレンジにはちみつをかけても◎。

相性の良いレーズンを忍ばせた、ぬかの個性を最も感じる自信作。ブラックペッパーとオリーブオイルをかければ、お酒に合う大人向きの前菜に♪



NO.1 米ぬか度：★
NO.2 米ぬか度：★★★★
NO.3 米ぬか度：★★★★★

米ぬかスイーツを通して雇用を生み出す 障がい者がきちんと働ける環境づくり

ミネアサヒの米ぬかを使ったスイーツで、豊田の名産品をアピールしたいという代表の柏本さん。「地元のPRに貢献することはもちろんですが、米ぬかスイーツを通じて障がいを持った人がきちんと働くことが出来る環境を整えることも大切な目標のひとつです」と語ります。米ぬかに注目し、事業を始め当初は、漬物などに使うぬか床を作って販売していました。しかし、需要の問題から売れる数にはどうしても限りがあったそうです。柏本さんは、より多くの米ぬかを消費販売できるすべを探し、スイーツとして販売することにたどり着きました。「働いてくださる方の賃金をきちんと確保するためには、作ったものがきちんと売れなくてはな

りません」と言う柏本さん。栄養満点の米ぬかを使った魅力あふれるスイーツは、障がいを持つ人たちの雇用も生み出したのです。柏本さんは「これからも地元で新しいことにチャレンジして、豊田市が車以外にも素晴らしいものがあることを発信していきたいです」と展望を述べてくれました。

米ぬかが持つ独特の香りや塩味に加え、発酵する特製を生かしたチーズケーキ「MUCU」。これに続くように、「IITEN」では続々と新作スイーツの発表を控えているのだとか。米ぬかスイーツは、名古屋駅前のショップの他、ホームページから購入可能。豊田市発、新感覚のヘルシースイーツをぜひ一度味わってみてください。



まるMUCU NO.1
まるMUCU NO.2
まるMUCU NO.3
まるMUCU ショコラ

MUCUをお手頃サイズのミニタルトにした「まるMUCU」(各385円)。NO.1～NO.3に加え、ピンクペッパーがアクセントのチョコレート味も人気(名古屋の「IITEN」での店頭販売のみ)



温めることで米ぬかのほのかな香りが楽しめるフィナンシェ(左からきび糖・黒糖・はちみつ各240円)。食物繊維たっぷりダイエット中のおやつにも最適な米ぬかクッキー(手前からアールグレイ・チョコ・きなこ各120円)、ホワイトデーに合わせた新作「チョコサンド」にも注目



来美商店株式会社
柏本知成 代表
就労移行支援事業所「豊田キャリアセンター」代表を務める柏本さん。「米ぬかスイーツを通して地元生産者の方々への応援をはじめ、新たな雇用の創出によって地元や食文化へ貢献していきたいです」

来美商店株式会社
TEL:0565-41-5018
豊田市泉町1-3-9
https://itten-sweets.com

米ぬかスイーツのIITEN
TEL:050-5570-8548
名古屋市市中村区名駅2-28-5
名駅マークビル 1F
OPEN/11:00～19:00
日・月曜定休

