

自家製雑穀カレー



〔長野県〕

合同会社ミレッツ

伊那商工会議所

▶▶▶ 創業年：2014年／従業員数：3名／長野県伊那市長谷非持1400 <http://www.nonomono.jp>

低カロリーでアレルギーにも対応 自家製の雑穀を使った、からだにやさしいレトルトカレー

小麦粉、卵、乳製品不使用のレトルトカレー。化学調味料、保存料、着色料等も使用していない。180g／500g（税抜）。常温販売で賞味期限は製造日より18カ月。



商品概要

信州・伊那の豊かな自然と地域の力で生まれた雑穀カレーで、上伊那農業高等学校 作物班との共同開発で生まれた商品です。調理、提供しているのは、有機・自家栽培した雑穀を調理、提供するレストラン「野のもの」です。

商品の特徴・こだわり

自家栽培の雑穀をルウのとりみ付けに

当店のお客様にはアレルギーをお持ちの方も多く、小麦を食べられないという方にも食べていただける商品ができなかったか考えました。伊那市長谷地区は、南アルプスの麓にあって標高が高く、雑穀を食してきた土地であることから、もち性の雑穀（もちきび、アマランサス）に注目。これを小麦粉の代わりに使い、とろみを出した雑穀カレーを完成させました。

化学調味料や保存料、着色料も不使用

この商品を全国の皆様にも食べていただきたいと考え、2013年6月からレトルト版「伊那雑穀カレー」の発売を開始。アレルギー対応以外にも、化学調味料、保存料、着色料、油を使用しないことへの注目も高く、百貨店、生協等でも人気商品として扱っていただいています。2016年1月よりパッケージを変更し「自家製雑穀カレー」として新たに販売します。

カレーのとりみ付けに使用する「もちきび」は、ねばりがあり、もちりとした食感の雑穀



遊休農地に有機・自家栽培した「アマランサス」は、鉄分、カルシウムが非常に豊富なヒユ科の雑穀



生産者からひと言



アマランサスを収穫中の吉田さん。家具職人でもあり店内の家具にもこだわりが

2006年のレストランオープン以来、少しずつ作付け面積を増やし、現在は約1・5ヘクタールの圃場に5種類の雑穀を栽培しています。すべて有機栽培で、天日乾燥をほどこし、お客様に提供しています。



お肉はチキンを使用。1食分わずか147kcal

お問合せ先

☎ 0265-98-2960

合同会社ミレッツ／担当：吉田 洋介

Fax 0265-98-2960 E-mail nonomono@inacatv.ne.jp