

# 玄米愛から生まれた グルテンフリー食品。



ベジフィレを使った野菜のサラダ。  
クセがなく、さまざまな料理に応用できる。

健康志向や宗教上の理由など、  
多様化する食のニーズに対応。

(株)マイセンファインフードは、福井県鯖江市で米の生産販売と米を原料とした加工食品の製造販売を行っている(株)マイセンを親会社に、2014年に創立された。玄米パンや菓子、大豆と玄米のベジミートなど、小麦粉を使用しないグルテンフリー食品を製造販売している。

大豆と玄米のベジミートは、保存料・着色料・化学調味料も一切不使用。畑の肉といわれる大豆と完全栄養食といわれる玄米を、独自の方法でブレンドし、深い味わいとまるでお肉のような食感を持たせることに成功している。乾燥タイプなので、長期間保存が可能なうえ、使い方も簡単。一般精肉よりも低カロリー、高タンパク、食物繊維が豊富で、大豆特有のにおいが抑えられているため、幅広い料理に使えるのも魅力だ。

以前は限られたマーケットだったマクロビオテックやグルテンフリー食品への関心が高まっている。海外では、宗教上の理由で肉が食べられない人や、健康志向のベジタリアンも多く、こうしたグローバルなニーズに 대응するカタチで、高級レストランやスーパー、百貨店からの引き合いが増え、最近では大手給食チェーンからも問合せがきているという。



そのまま食べることもできる、  
調理前のベジフィレ。



## グルテンフリー食品で、 アレルギーで悩む子供に救いの手を。

「玄米を普及させたいという一心で動いている」という代表の牧野氏が、玄米と出会ったのは今から20数年前。当時は体重86kg、年に2回の割合で入院するほど病気がちだった。しかし、玄米食を始めてからは、体調が整って病院とも無縁になり、現在では62kgのベスト体重をキープ。こうした自身の経験が、商品開発の原動力になっている。

多くの人に玄米を食べてもらいたいと思った牧野氏だったが、当時の玄米は白米食用に作られたものだったため、決して美味しいものではなかった。だから玄米食用の米を作ろうと、土壌から徹底的に見直し、「微生物自然農法」や「自然乾燥」により、うま味や滋養成分がたっぷり含まれた安心安全で美味しい玄米にたどり着いた。

そんな中、食物アレルギーに悩む子供たちのことを知り、玄米を使ったアレルギーフリー食品の開発にも着手。たまたま、グルテンフリー食品を百貨店の催事に出品したところ、母親たちの間で評判になったことから、その必要性を実感し、ますます商品開発に力を注ぐようになっていったという。

「今後は、技術力や企画力をもっと磨いて、将来はステータスのような商品を開発したい」と、さらなる意欲を見せてくれた。



メタンガスをエサにする微生物により、環境と稲にやさしい農業を実現。随時残留農薬検査も行われている。



手軽な玄米食としておすすめの玄米パンは、もちりした食感が特徴。



衛生管理におけるISOを取得している工場内部。大豆と玄米のお肉シリーズは、オートメーション化が進んでいるが、パンや菓子は、丁寧に人の手をかけて作られている。



株式会社 マイセンファインフード  
代表取締役 牧野 仙以知

環境に携われるビジネスとして農業に行き着き、1992年に親会社となる(株)マイセンを創設。健康のために始めた玄米食をきっかけに、世界的に関心が高まっているグルテンフリー食品の開発に情熱を傾けている。

小麦粉、卵、乳製品不使用の「おいしい玄米クッキー」。



ひき肉がわりに使える、大豆と玄米のベジミンチ。



### 株式会社 マイセンファインフード

〒916-0074 福井県鯖江市上野田町12-7-1  
TEL:0778-62-2555 FAX:0778-62-2820  
HP: <https://maisefinefood.com>

