



“私の挑戦”

ビジネスプラン誕生の裏側
受賞企業紹介

第3回 チャレンジ部門 グランプリ受賞

米屋ならではの「お米パン」で お米の魅力と新しい活用法を発信！



プラン名
お米のプロ 五ツ星お米マイスターが作る
グルテンフリーお米パン

お米屋カフェ代表
廣瀬 弘香



廣瀬米穀店お米屋カフェ

京都市南区東九条石田町36
TEL 075-691-3480
https://www.okomeyacafe.com/

プロフィール

五ツ星お米マイスターProf.の称号を持つお米の専門家。食の多様化による米屋の存続危機を感じ、米屋だからできることを考え、グルテンフリーに着目。米の専門家として、一等上質米で美味しさを追求した、安心・安全なグルテンフリー「お米パン」を独自開発し、上質米の普及と新たな活用法を提案する。

「廣瀬米穀店お米屋カフェ」は、

1926年に「廣瀬米穀店」として創業。「町のお米屋さん」として地域に根つき、業務用をはじめとした多くの取引がありました。

食の多様化により米離れが進み、時代と共に経営も厳しくなった2003年、私たち夫婦が三代目として「廣瀬米穀店」を継承しました。当時は、取引が縮小し、米屋を存続させることに必死でした。

米屋の看板を守るため何かできないかと、ツールペイント講師として活動していた私は、自身の強みである芸術を活かし、縮小して空いてしまったお米の保管スペースを活用することで「アトリエのある米屋」を開始しました。

「グルテンフリー」に着目したのは、2017年。夫から米粉の活用法を相談されたことをきっかけに、米屋だからできることを考え、米粉100%で作る「米粉シフォンケーキ」を開発。アトリエに加え、グルテンフリーカフェも併設し販売を始めました。

その後は、仕入れた米粉で作るのでは

なく、精米したての米でパンを作りたいとの思いが大きくなりました。上質米

だけでパンは作れないとされていた常識にとらわれず、米の知識を高めながら「お米パン」の開発を進め、2019年、

独自開発した「米屋のお米パン」の製造販売が実現しました。弊社の商品は、製造工程で小麦の混入がないため、グルテンアレルギーの方にも食べていただけます。

新しいお米の活用法として生まれた「米屋のお米パン」は、お米本来のおいしさを表現した、ここにしかない逸品となっています。

お米は日本人にとって当たり前すぎて特に意識されるものではありませんが、一方で自給率がほぼ100%の魅力的な食品です。私はお米の専門家として、五ツ星お米マイスターProf.の称号を取得しました。今後も米の需要を上げるため、「お米パン」を通じて、上質米の普及と新しい活用法を多くの人に発信していきたいと思っています。

ビジネスプランの詳細はこちら



「お米パン」には廣瀬代表のたくさんの思いがこもっています。
「お米パン」の正確な情報を広く発信することで、類似品との差別化を図り、一人でも多くのファンの獲得に向けたサポートを続けていきます。

京商からの支援