

A close-up photograph of a white plate filled with spaghetti. The spaghetti is topped with a rich, red meat sauce. To the right of the spaghetti, there are several fresh green basil leaves. The background is a light-colored, textured surface.

おいしい、うれしい、グルテンフリー

グルテンフリー食品

美容・健康志向で話題の食習慣

グルテンフリー食品とは？

グルテンとは小麦、大麦、ライ麦等に含まれるたんぱく質の一種で、パンやうどんのもちもち感や弾力のもとになる働きをします。このグルテンを含む麦製品をなるべく取らず、代替品を用いるのがグルテンフリー。グルテンフリーを実践した人たちによると「美容に良い」「健康的」「目覚めが爽やか」等が挙げられています。

パスタ

小麦、大麦、ライ麦等不使用で、もちもち食感！

お米を発芽玄米に加工し、グルテンフリーパスタを造りました。着色料は使用しておりませんので、パスタは発芽玄米が持つ自然の色合いとなっております。見た目は小麦のパスタと変わりません。和・洋・中と幅広いメニューでお楽しみ頂けます。



グルテンフリースパゲティ

159円(税込) **半生めん**

【内 容 量】90g(直径1.7mm)
【茹で時間】約4~5分

スパゲティタイプ(断面が円形)のロングパスタです。



グルテンフリーマカロニ

205円(税込) **乾めん**

【内 容 量】150g
【茹で時間】約6~8分

やや大きめのマカロニは、グラタンやサラダ等におすすめです。



グルテンフリーフジッリ

205円(税込) **乾めん**

【内 容 量】150g
【茹で時間】約8~10分

ネジリ形状のフジッリは、サラダやソースパスタ等におすすめです。



グルテンフリーペンネ

205円(税込) **乾めん**

【内 容 量】150g
【茹で時間】約8~10分

表面に細かい溝が入ったペンネは、ソースパスタやグラタンにおすすめです。

※大潟村あきたこまち生産者協会のグルテンフリーパスタ(スパゲティ、マカロニ、フジッリ、ペンネ)は、GFCO (Gluten-Free Certification Organization) のグルテンフリー認証を取得しています。

※ご案内の価格は、消費税8%込です。

株式会社大潟村あきたこまち生産者協会

TEL.0120-43-2851 (通話料無料) FAX.0120-43-2380 (通信料無料)

〒010-0492 秋田県南秋田郡大潟村字西4丁目88番地

【WEB】 <https://akitakomachi.co.jp/> 【Facebook】 <https://facebook.com/oogatamura.akitakomachi/>