

第24回女性起業家大賞 スタートアップ部門 特別賞

米粉の力で世界を笑顔に 心と体の健康づくりを食から始める

komeko88

店長 原田 陽子 (はらだ・ようこ)



食べ物を与える影響を痛感 グルテンフリーとの出会い

私がグルテンフリー専門店「komeko88」を立ち上げた原点は、家族の健康問題にあります。パン屋の経験は全くありませんでしたが、重度の花粉症やアレルギーに長年悩んでいた夫が、小麦を一切断つ「グルテンフリー」の食事療法を取り入れたところ、体調が劇的に改善したのです。

この経験から、私たちが口にするものがどれほど心と体に影響を与えるかを痛感しました。やがて

授かった子どもには同じ苦労をさせたくないという一心で、安全なグルテンフリー食品を探しましたが、当時は添加物が多いものばかりでした。それならば「誰もが安心して食べられる、最高においしい米粉パンを自分でつくろう」と決意したのが、40代での大きな挑戦の始まりでした。

弊店の理念は「食から心と体を健康に」することです。最大の特徴は、小麦粉を一切持ち込まない専用の工房で、米粉のパンをつくっている点です。アレルギーを持つ方が安心して食べられるよう、添加物に配慮し、保存料、白砂糖、卵、そして発酵バターとチョコ系以外の乳製品は一切使用していません。また、米粉パンの弱点である「時間がたつと硬くなる」という問題を解決するため、私たちは「米こうじ」の配合を模索し、米由来の保湿力により、しっとり・もちも

ちとした食感が続くベーグルを目指し続けています。

さらに、環境に配慮して「フーロスゼロ」を掲げています。毎日完売するように工夫しており、売れ残ることはほぼありません。余った場合は冷凍して、冷凍希望のお客さまに販売しています。

全国へ、そして世界へ 日本のお米の魅力を広めたい

異業種からの参入だったため、当初は米粉特有の扱いの難しさに何度も直面しました。小麦と違いグルテンを持たない米粉は乾燥に弱く、理想の食感にたどり着くまでは試行錯誤の連続でした。しかし、その「扱いづらさ」に向き合い続けたからこそ、ほかにはない独自の商品を生み出すことができましたと考えています。

最大のやりがいのもととは、お客さまからの温かい言葉です。「こんなお店が欲しかった」「アレルギーがある子が初めておいしそうにパンを食べてくれた」といった感謝の声をいただくたびに、この仕事を選んで本当に良かったと胸が熱くなります。お客さまの喜びが、私たちの挑戦を支える最大の原動力です。



komeko88の工房と、店内に立つ原田さん

会社データ

社名 komeko88
所在地 山口県下関市南部町2-6
創業 2022年
事業概要 米粉パン、ベーグル、ピザなどを販売するグルテンフリー専門店

【下関商工会議所】

HPIはこちら

